

NÉMET NYELVÉSZETI DOLGOZATOK
ARBEITEN ZUR DEUTSCHEN SPRACHWISSENSCHAFT

S Z E R K E S Z T I
SCHWARTZ ELEMÉR

X.

MÁRTONFFY MÁRIA

NÉMET JÖVEVÉNYSZAVAK A MAGYAR
KONYHAMŰVÉSZETBEN

DEUTSCHE LEHNWÖRTER DER UNGARISCHEN
KOCHKUNST

B U D A P E S T, 1 9 4 4

Nyelv. 0.4468/
10.

M Á R T O N F F Y M Á R I A

656789

NÉMET JÖVEVÉNYSZAVAK
A MAGYAR
KONYHAMŰVÉSZETBEN



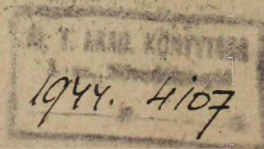
MTA
KIK



B U D A P E S T, 1 9 4 4

261372

MAGYAR
TUDOMÁNYOS AKADÉMIA
KÖNYVTÁRA



Tartalom

<i>I. Bevezetés.</i>	Oldal
1. A magyar konyha története	7
2. A kutatás módszere	14
3. Jövevényszó, idegenszó	15
<i>II. Tárgyi magyarázat.</i>	
4. Levesek	17
5. Előételek	18
6. Húsételek	19
7. Köritések	21
8. Főzelékek	21
9. Főtt tészták	22
10. Zsírban sült tészták	23
11. Felfújtak, duzmák	23
12. Édestészták	24
13. Tortafélék, csemegék	26
14. Fagylalt, párfé	27
15. Hideg tál	27
16. Terített asztal	28
17. A konyha	29
18. Az éléskamra	29
<i>III. A szakácsművészet szókincse.</i>	
19. Nyelvészeti tanulságok	30
20. Német jövevényszók	30
21. Magyarítás	42
Függelék	46
Könyvészet	49



541

54

25

100

1

2

2

2

40

25

●

1. Bevezetés.

1. A magyar konyha története.

Konyhaművészetünket a magyar közönség előtt ismertetni, annak fejlettségét, magas színvonalát méltatni aligha szükséges. Mégis érdekes volt tanulmányokat végezni abból a szempontból, hogy ez az igen jó hírnévnek örvendő magyar konyha milyen idegen hatást mutat fel, mennyit vett át a külföldtől s mennyiben váltak ezek az átvételek a magyar nép mindennapi ételleivé s melyek azok a készítmények és ú. n. *konyhatechnikai eljárások*, melyek inkább a nagy konyhák, szállodák, főúri házak, udvartartások konyháiban külföldi hatásra mutatnak.

Magyarországot a vendéglátás alkalmai s a jóízű magyar ételek vonzóereje régente és újabban is jelentős mértékben ismertté és becsültté tették.¹ François Coppée budapesti látogatásakor odát írt a *Hungária* szálló főszakácsához a tejfölös paprikáscsirkéért, Dumas több magyar receptet vitt el fővárosunkból, a *holkari maharadzsa* és még száz külföldi elragadtatva írták Budapestről: „*The food here is most excellent and tasty*“ —, hogy az étkezés itt milyen kitűnő.² Közismert dolog, hogy a világ első gasztronomusai a franciák, rögtön utánuk azonban a magyarok állanak. Más nemzetek is dicsekednek azzal, hogy jól tudnak főzni, de érdekes, legjobb háziasszonyokként a magyar nőket emlegetik s abban, hogy a magyar szakácsművészet a béke éveiben fogalom volt, nekik igen sok érdemük van. Nálunk a gazdaasszonyok bátran felvehetik a versenyt a képzett szakácsokkal is, mint ezt a sok-sok éven át megrendezett szakácsművészeti kiállítások és versenyek be is bizonyították. A vendéglátó ipar vezető emberei a legnagyobb elismerés hangján szólottak a magyar nők kiváló ügyességéről.

A legtöbb asszony még édesanyjától tanulta meg odahaza a főzést, sokan azonban csak asszonykorukban, szakácskönyvek,

¹ Tábori Kornél: A vendéglátás irodalma, Budapest, 1942, 6. l.

² Tábori: i. m. 8—9. l.

barátnók segítségével sajátították el minden csinját-binját. Így azokat a szavakat, amelyekből a beavatottak szinte titkos nyelve kialakult, részben hallották, részben pedig szakácskönyvekben olvasták s így tették magukévá.

Annak ellenére, hogy a magyar konyha jellegzetes hazai vonásokkal rendelkezik, mégis nagyon sok nyelvében az idegen, főleg német eredetű jövevényszó. Polgári háztartások konyháiban ez utóbbiak, viszont a nagy konyhákban és a cukrászatban a franciák uralkodnak. Különösen az ételek nevére áll ez. A közvetítés a legtöbb esetben *német* volt, ezt bizonyítja a jövevényszók jelenlegi alakja is.

A magyar konyhánál idegen hatásról nem régóta beszélhetünk. Legrégibb szakácskönyveink azzal dicsekednek, hogy ezt meg ezt az ételt magyarosan készítik.³ Az idegen főzés mód, a német és a francia a XVII. század második felében kezd csak nálunk szórványosan érvényesülni. Ennek megfelelően jövevényszavaink is főleg ettől fogva szerepelnek majd konyhánk nyelvében. Szakácsmestereink ugyan nem zárkóztak el teljesen más nemzetek szakácsművészetétől, de vagy átalakították az idegen ételeket a magyar ízlésnek megfelelően, vagy megírták az étel készítésének leírása mellé, hogy ez vagy amaz *német módon van így sütvé*, vagy *olasz formán rántva*, vagy *lengyel módon készítve*, más idegen ételek készítésénél pedig általánosságban teszik hozzá: „ezzel nem igen élünk mi magyarok.”⁴ Legrégibb szakácskönyveinkben a külföldre való hivatkozás nem igen fordul elő és a „*Szakács Tudomány*”⁵ névtelen írója, az első szakácskönyvek szerzőinek egyike, még egészben véve a *régi jámbor mesterek* tanítását követi, mint azt ő maga megjegyzi. A magyar konyha viszont már híres volt külföldön. Bizonyítja ezt egy német feljegyzés „Néhány jó magyar és cseh ételek főzésének művészete” címmel. (*Vermerk ein guede kunst von vngrischen oder pehamyschen essen zu kochen dy quet sein*). Ezt a XV. század utolsó tizedeiben írták. Reánk csak egy lapból álló töredéke jutott, amelyet a müncheni királyi könyvtár egy a XV. század második feléből való, vegyes darabokat tartalmazó kódexe őrzött meg számunkra.⁶

A XVI. század magyar szakácsművészetéről az erdélyi fejedelmi udvar szakácskönyve nyújt valami felvilágosítást. *Fáy* Alajos könyvtárából került elő. A példány nem eredeti, hanem a XVII. század elejéről való másolat. Mivel a címlap hiányzik, írójának, a *főmesternek* nevét és az iratás idejét nem ismerjük. Címe nem lehetett más, mint *Szakács Tudomány*, mert a bevezetésből ez tűnik ki. Magyar

³ Radvánszky Béla: Házi Történelmünk Emlékei. Régi Magyar Szakácskönyvek, Budapest, 1893, II: VI. 1.

⁴ Radvánszky: i. m. VII. 1.

⁵ Közli: Radvánszky: i. m. II, 19. 1.

⁶ I. m. II, 3. 1.

ember írta, mert többször beszél magáról ilyen formán: „Mi magyar szakácmesterek; mi magyarok némely étket csak disznóhússal szoktunk csinálni“, stb. Azt is elárulja több ízben, hogy Erdélyben élő, erdélyi magyar ember volt: „Mi erdélyiek nem igen élünk vele, hogy ludat főzzünk riskásával, az szász nemzetek itt is követik azt az edelt, azonképp az szomszédságbeliek is.“⁷ Ez a megjegyzés egyúttal rávilágít arra is, hogy sok jövevényező a telepítések következtében, a meghonosodás egyik legtermészetesebb útján került nyelvünkbe. Főmesterünk, habár egészben véve a régi jámbor mesterek tanítását követi, gyakran hivatkozik már arra is, amit külföldön látott. Valószínűleg németországi tapasztalatai alapján közli ezeket: „Németországban az öreg ludakat az levekben szokták megfőzni.“⁸ Huzamosabb ideig tartózkodott Prágában és bejáratos volt Rudolf császár udvari konyhájába. Bizonyos, hogy Lengyelországban is megfordult, s ismerte „Havaselföldét“ és Moldvát is. Megfordult még más fejedelmek udvarában is, mert megjegyzi, hogy udvarokban első fogásban adják öreg tátra pénteken pl. a kendermag suffát.⁸ (suffa = mártás.) Megismertet bennünket a fejedelmi udvarok szokásaival. 6—7 szakácmester is működött itt és ennek megfelelően 6—7 szakácsinas. Szokásban volt a híres szakácsok kölcsönkérése is,⁹ s ez egyik igen erős eszköze volt az ételek és így a készítésükre vonatkozó idegen szavak elterjedésének, mert hiszen az új helyen szakácmestereink valószínűleg sokat tapasztalhattak, illetőleg tanulhattak és taníthattak.

Legtöbb szakácmesterünk magyar volt, de Bethlen Gábor özvegye, Brandenburgi Katalin 1630-ban német konyhát tart és így német szakácsot.¹⁰ Apor Péter *Metamorphosis*-ában megemlíti, hogy Apor István az erdélyi németek kedvéért egy híres német szakácsot tart.¹¹ Esterházy Pál így ír feleségének 1684-ben: „Édesem, szakácsot olyat fogadtam, a ki *finom és czukkerpakker* is, *aínkaufser* is, igen-igen derék jó szolga, konyhamesternek is tettem. Minden féle jó vizeket, *tafeldekkerait* tud csinálni, de alább nem szolgál 300 forintnál. Francia ember ugyan, de németül is tud...“¹²

Szakácsnőkről ritkábban tesznek említést. Brandenburgi Katalin konyháján főztek szakácsnők és leányok német módon.¹³

A XVIII. század közepe táján jórészt a régi leírásokat adja ki a Szakáts Mesterségnek Könyvetskéjében a mű összeállítója. Igaz,

⁷ Radvánszky: i. m. II: IX. 1.

⁸ Radvánszky: i. m. II: XIII—XIV. 1.

⁹ Radvánszky Béla: Magyar családélet és háztartás a XVI. és XVII. században, Budapest, 1879, I, 439. 1.

¹⁰ Radvánszky: Magyar családélet stb. I, 439. 1.

¹¹ U. o.

¹² Radvánszky: Szakácskönyvek, I: VI. 1.

¹³ Radvánszky: Magyar családélet stb. I, 440 1.

ugyan, hogy mind az anyagban, mind a stílusban sokkal több idegen-ség mutatkozik már, mint az előző korok gyér példáiban. Itt már ismerik az olasz *makarót*, a birsalma *julepet* és a vajas *klödört*. Ez utóbbi, disszimilációval keletkezett szót leírása alapján azonosíthatjuk a német *knödel*-lel, mert így készült: „Petrezselyem levelet, veres hagymát, keményen főtt tyúkmonnyal (tojás) keverd egybe és kalánnal golyóbisonként hánd forró vízbe és azon levében, bors, gyömbér: add fel.”¹⁴

Ebben az időben nagyon sok elnevezés már németes formát mutat. Legnagyobb részük azonban ma már vagy teljesen eltűnt, vagy formáiban átalakult. Gondoljunk e szavakra: *karbonáta*, *jungáta*, *kukrejt* (küchenkräuter). *Milikópot* sem eszünk ma már. Ez a tejes éték kúpalakjáról kapta elnevezését.

A XIX. században igen fejlett már konyhánk. A mindsűrűbben megjelenő szakácskönyvek bizonyítják ezt. Nagy ügyességet és gyakorlatot kívánnak már a háziasszonyoktól. Legtöbbje egymás után jó sok kiadásban is megjelent, s mindig több és több példányszámban. Hét kiadásban jelent meg *Czifray* István: Magyar nemzeti Szakácskönyv-e.¹⁵ Ismert mű volt még *Duby* Károly Magyar-francia szakácskönyv-e;¹⁶ *Egy magyar gazdasszony* Pesti Szakácskönyv-e;¹⁷ *Erzsi néni* Hal- és vadfélék készítése c. műve;¹⁸ *Hofbauer* Anna Minden háznál használható közönséges és legnagyobb Nemzeti Szakácskönyv-e;¹⁹ *Heckenast* kiadásában megjelenő *Hüppmann* Antal féle, A valódi szakácsművészet;²⁰ özv. *Weinmüllerné* betűível a Magyar Szakács Könyv Komáromból;²¹ *Rézi néni* Szegedi szakácskönyv-e;²² *Veres* Mihály, A Jó Gazda-Asszony c. németből fordított szakácskönyve;²³ *Zemplényi Szabó* Antónia hat kiadásban megjelent, Képes budapesti szakácskönyv-e²⁴ és *Zilahy* Ágnes Valódi magyar szakácskönyve.²⁵

Érdekes, hogy a fűszerezés idővel kevésbbé lesz fontos, bár a többi európai konyhához viszonyítva még mindig eléggé erős.

¹⁴ Szakács Mesterségnek Könyvetskéje, Nagy-Szombatban, 1742, 68. l.

¹⁵ *Czifray* István: Magyar Nemzeti Szakácskönyv, Pest, 1845.

¹⁶ *Duby* Károly: Magyar-francia szakácskönyv, Budapest, 1883.

¹⁷ *Egy magyar gazdasszony*: Pesti Szakácskönyv, Pest, 1834.

¹⁸ *Erzsi néni*: Hal- és vadfélék készítése, Ungvár, 1894.

¹⁹ *Hofbauer* Anna: Minden háznál használható közönséges és legnagyobb Nemzeti Szakácskönyv, Kassa, 1826.

²⁰ *Hüppmann* Antal: A valódi szakácsművészet, Pest, 1864.

²¹ Magyar Szakács Könyv, Komárom, é. n.

²² *Rézi néni*: Szegedi Szakácskönyv, Budapest, 1890.

²³ *Veres* Mihály: A Jó Gazda-Asszony, Pesten, 1796. Bár ez a könyv eltérően a fent felsoroltaktól, nem a XIX. században jelent meg, megemlítésre érdemes, miután németből való fordítás.

²⁴ *Zemplényi Szabó* Antónia: Képes budapesti szakácskönyv, Budapest, 1896.

²⁵ *Zilahy* Ágnes: Valódi magyar szakácskönyv, Budapest, 1891.

Régi szakácskönyveinkben alig van leírás, melynek végén ezt nem olvashatnánk: „Borsold meg jól“ vagy „... savát-borsát megadjad.“ Sűrűbben szerepel már a zsír is főzésünkben előző szakácskönyveinkkel szemben, amelyek csakis vaját, ritkábban olajat ajánlanak az ételek finom elkészítési módjához.

Valószínűleg politikai helyzetünk függvénye az is, hogy konyhánk nyelvében a német kifejezések mind jobban szaporodtak. Érthető, hiszen a konyha és a divat az a terület, ahol az idegen hatások minden különösebb kényszer nélkül, minden erőszaktól mentesen érvényesülhetnek. A XVIII. század végén tömegével letelepített német és cseh hivatalnok családok magukkal hozták hazájuk különlegességeit s ezeket nevükkel együtt a magyar konyhák csakhamar átvették. Meglepő mégis, hogy a szakácskönyvek mennyire törekedtek a helyes magyar stílusra. Természetesen nem mindig sikerült ezt elérniök, de azért igyekeztek az ételeknek magyaros neveket adni, s az idegen név legtöbb esetben csak zárójelben szerepel a címben, vagy ismétlődik a szövegben. 1801-ben például ezt találjuk: „Törj-meg két vagy három kétszer sültet (*zwiback*)“;²⁶ 1834-ből való szakácskönyvből idézzük: „Készíts olyan vajas tésztát, a'milyen a' pástétomfánkokra (*rissoles*) megkívántatik.“²⁷ Egy későbbi adat közli a címben a szó helyes ejtémódját is: „Vagdalékfánk, vagy vajastáska (*Rissole-Riszól*).“²⁸

A XX. században a magyar konyha már olyan színvonalon áll, hogy joggal beszélhetünk szakács-, helyesebben konyhaművészetről. Szakácskönyveink mindjobban specializálódnak: egyesek csak vad-hús-, mások csak hústalan, ismét mások csak tojásételekről szólnak. A *Borászati Lapok* kiadványában jelent meg például a Bor a szakáscsművészetben c. összeállítás.²⁹ Horváth Nándor Vadhúskészítmények cím alatt híres szakácsok egy-egy ételkülönlegességének leírását közli.³⁰ Kürthy Emilné a kenyérsütésről értekezik,³¹ Lénárt M. pedig a tengeri halak készítésére vonatkozólag ad fontos tanácsokat és leírásokat.³²

Nagyszámban jelentek meg az ételleírási gyűjtemények. *Bánffy-hunyadi Hunyady Erzsébet* Húsok címmel 400 készítményt ismertet;³³ *Dereley Lili* 26 ország 362 különleges ételreceptjét,³⁴ *Emma asszony*,

²⁶ Úri és közönséges Szakácskönyv, Pest-Pósony, 1801, 170. l.

²⁷ Legújabb, Legbővebb és Leghasznosabb Pesti Szakácskönyv, Pest, 1834, 548. l.

²⁸ *Magyar Gazdasszony*: A' valódi szakácsság, Pest, 1854, 40. l.

²⁹ Bor a szakáscsművészetben. A Borászati Lapok kiadványa, 1933.

³⁰ Horváth Nándor: Vadhúskészítmények szakácskönyve, Budapest, é. n.

³¹ Kürthy Emilné: Kenyérsütés, Budapest, 1903.

³² Lénárt M.: Szakácskönyv a tengeri halak kikészítésére vonatkozólag, h. n. 1904.

³³ *Bánffy-hunyadi Hunyady Erzsébet*: Húsok, Budapest, é. n.

³⁴ *Dereley Lili*: A nemzetközi konyha, Budapest, é. n.

a *Hét* szakácskönyvében az olvasók beküldött ételleírásait közli,³⁵ a *Singer és Wolfner* vállalat Házikonyha cím alatt 300,³⁶ az *Inyestmester* 1000 receptet ad ki.³⁷

Az 1914–18. évi világháború és az utána következő nehéz időszak természetesen leegyszerűsítette az addig olyan bőséges étrendeket, de azután csakhamar fellendült újra a főzési kedv. Újabb és újabb konyharemekkel kápráztatták el háziasszonyaink és vendéglőink a bel- és külföldi vendégeket. Szakemberek tollából a legkiválóbb könyvek kerültek ekkor kiadásra, így például *Csáky Sándor* A XX. század szakácsművészete,³⁸ *Domafalvi Dittmayer Andor* Szakácsművészeti szakkönyve,³⁹ *Reigl László* Konyhatechnikai eljárások című ismeretése,⁴⁰ *Podrúszik Béla* Legújabb szakácskönyve,⁴¹ *Ujváry Sándor* Takarékos polgári szakácskönyve⁴² a legnevezetesebb művek. A férjhez menendő leányok kelengyéjéhez tartozott *Komáry Erzsébet*⁴³ több kiadást megérvő műve és ma a főzőiskolák *Kollmanné lemhányi Dávid Andrea* A gyakorlati főzés tankönyve alapján oktatnak.⁴⁴

Konyhaművészetünk virágzó fejlődésének a második háború vetett gátat, próbára téve a magyar konyhavezetők minden ügyességét és ötletességét. A megjelenő szakácskönyvek a korszerűség elvének szemelőtt tartásával sietnek a háztartások segítségére. Idézzünk ezekből is egy-kettőt: *Madár Imréné*⁴⁵ Fülléres főzés és hústalan napok, Ízletes hadiételek,⁴⁶ *Rajczy Rezsőné*,⁴⁷ megint időszzerűvé vált Húsmentes reform Szakácskönyvét, *Z. Tábori Piroska* Kevésből jót,⁴⁸ *Készüljünk a télre c. műveit*.⁴⁹

Mindamellet, a korlátozott lehetőségek ellenére sem szűnt meg az idegen hatás. Sokszor meg éppen a megváltozott viszonyok miatt veszünk át újabb fogalmakat, bár ezeknek ma a legtöbb esetben magyar nevet adunk (v. ö. egytálétel).

³⁵ *Emma asszony*: A *Hét* szakácskönyve, Budapest, 1908.

³⁶ Házikonyha: A jó házikonyha, Budapest, *Singer és Wolfner*, é. n.

³⁷ Az *Inyestmester* 1000 receptje, Budapest, 1934.

³⁸ *Csáky Sándor*: A XX. század szakácsművészete, Kassa, 1929.

³⁹ *Domafalvi Dittmayer Andor*: Szakácsművészeti szakkönyv, Budapest, 1935.

⁴⁰ *Reigl László*: Konyhatechnikai eljárások, Budapest, 1936.

⁴¹ *Podrúszik Béla*: Legújabb szakácskönyv, Budapest, 1930.

⁴² *Ujváry Sándor*: Takarékos polgári szakácskönyv, Debrecen—Budapest, é. n.

⁴³ *Komáry Erzsébet*: A polgári háztartás szakácskönyve, Budapest, 1907?

⁴⁴ *Kollmanné lemhányi Dávid Andrea*: A gyakorlati főzés tankönyve, Budapest, 1939.

⁴⁵ *Madár Imréné*: Fülléres főzés és hústalan napok, Szeged, 1940.

⁴⁶ U. a.: Ízletes hadiételek, Szeged, 1942.

⁴⁷ *Rajczy Rezsőné*: Húsmentes reform Szakácskönyv, Budapest, 1916.

⁴⁸ *Z. Tábori Piroska*: Kevésből jót. A jegyrendszeres idők Szakácskönyve, Budapest, 1942.

⁴⁹ U. a.: Készüljünk a télre, Budapest, 1942.

Vessünk egy pillantást a Magyarországon megjelent német nyelvű és hazánkban használt külföldi szakácskönyvek irodalmára. Az első csoportból említésre méltó 3 *Pesther Hausfrauen* Allgemeines geprüftes Pesther Kochbuch című műve, amely egymásután öt kiadásban is megjelent *Heckenast* nyomdájában és amely ma *Gundel* Károly tulajdonát képezi;⁵⁰ két kiadást ért meg a *Fachwerk der Kochkunst* című szakácskönyv (*Gundel* Károly és *Glück* Frigyes könyvtárában);⁵¹ a kéziratos ritkaságok közé tartozik *Hauer* I. M. *Kleiner Pesther Kochbuch*-ja. (Szintén *Gundel* Károly tulajdonában.)⁵²

A külföldön megjelent szakácskönyvek közül is sok jutott el Magyarországra, így például *Davitis* H. *Die bürgerliche Küche*;⁵³ *Dissmann* Berta *Kochkistenbuch*;⁵⁴ *Hueppe* Unser tägliches Brot in Krieg und Frieden;⁵⁵ *Hess* Olga u. Adolf *Wiener Küche*;⁵⁶ című műve. Francia nyelvű szakácskönyvek és szakkönyvek sorából *Escoffier* *Le livre des menus*;⁵⁷ *Guégan* *Le cuisinier Français*;⁵⁸ *de Margal* *Deux mille plats*⁵⁹ és *Montaigne* *Prosper* *Larousse Gastronomique*-jét idézhetjük.⁶⁰

A szakma valamennyi kérdésének, történetének kétségkívül legjobb ismerője *Gundel* Károly. A vendéglátás művészete⁶¹ című könyvében szórakoztatóan, élvezetesen adja elő mindazt, amit a vendéglátónak és a vendégnek az együtt töltendő órák kellemességéért tenni kell. Gyakorlati tanácsokat A Vendéglátás mestersége című munkájában ad.⁶² *Die ungarische Küche*,⁶³ *Hungarian Cookery Book*,⁶⁴ *La cuisine hongroise*,⁶⁵ *Ungarische Kochrezepte*⁶⁶ című művei jelentős szerepet játszanak a magyar konyha külföldön való népszerűsítésében. A magyar történelem gasztronómiai vonatkozásairól legtöbbet és legbiztosabban *Gundel* Károly műveiből tudhatunk meg. Alapossággal és a tárgy iránt érzett nagy szeretettel foglalkozik

⁵⁰ 3 *Pesther Hausfrauen*: Allgemeines geprüftes Pesther Kochbuch, Pesth., 1840.

⁵¹ *Fachwerk der Kochkunst*, Pest, 1834 und 1840.

⁵² *Hauer* I. M.: *Kleiner Pesther Kochbuch*, Pest, 1841.

⁵³ *Davitis* H.: *Die bürgerliche Küche*, Reutlingen, é. n.

⁵⁴ *Dissmann* Berta: *Kochkistenbuch*, Dresden, 1916.

⁵⁵ *Hueppe* F.: *Unser tägliches Brot in Krieg und Frieden*, Dresden und Leipzig, 1918.

⁵⁶ *Hess* Olga u. Adolf: *Wiener Küche*, Wien, 1912.

⁵⁷ *Escoffier*: *Le livres des menus*, Paris, 1927.

⁵⁸ *Guégan* Bertrand: *Le cuisinier Français*, Paris, 1934.

⁵⁹ *de Margal*: *Deux mille plats*, Paris, é. n.

⁶⁰ *Montaigne* *Prosper*: *Larousse Gastronomique*, Paris, 1938.

⁶¹ *Gundel* Károly: *A vendéglátás művészete*, Budapest, 1934.

⁶² U. a.: *A vendéglátás mestersége*, Budapest, 1934.

⁶³ U. a.: *Die Ungarische Küche*, Budapest, 1937.

⁶⁴ U. a.: *Hungarian Cookery Book*, Budapest, 1937.

⁶⁵ U. a.: *La cuisine hongroise*, Budapest, 1938.

⁶⁶ U. a.: *Ungarische Kochrezepte*, Budapest, é. n.

a magyar multtal és feldolgozott anyagát közvetlen, lebilincselő előadásában teszi hozzáférhetővé. (A konyha fejlődése és a magyar szakácskönyvirodalom a XVIII. század végéig.⁶⁷) Könyvtára egyik a legjobban felszerelt gyűjteményeknek.

2. A kutatás módszere.

Ételnevekkel ugyan már mások is foglalkoztak, azonban nyelvészeink nem különlegesen a német eredetűeket kutatták. Ezért nekünk azokat kellett elsősorban összegyűjtenünk, melyek a német nyelvből kerültek át és honosodtak meg nálunk. Ez a kutatás úgy történt, hogy először a háztartásokban használatos szavakat jegyeztük fel. Sok étel elkészítésének a módját kérdeztük ki s a gyanutlan kérdezett legtöbb esetben szerencsére a legkényhább stílusban adta elő az étel készítés-módját. A polgári háztartás konyhájának anyagával végezve, a nagyobb vendéglők konyháját is tanulmányozni kellett, ahol természetesen a főzés már szakmaszerűen történik.⁶⁸ Az egybegyűjtött anyagot a lehetőség szerint szakácskönyvek és szótárak nyelvtörténeti adataival egészítettük ki. Ez utóbbi nem nagy sikerrel járt, mert régi szakácskönyveink (a XIX. sz. előtt) alig vannak, s szótáraink sem igen tartalmazzak idetartozó anyagot. Újabb nyelvészeti munkák igen gyakran foglalkoznak német eredetű jövevényszavakkal, konyhai kifejezések azonban itt is ritkán fordulnak elő. Inkább az időpontokra, az átvétel történetére, s főleg a régi jövevényszavakra vonatkozólag kapunk ezekben felvilágosítást. Mindenesetre megállapíthattuk, hogy a konyha nyelvében előforduló német jövevényszavak átvétele nagyjából a XVIII. századi telepítésekkel párhuzamosan, illetőleg azok után hullámszerűen történt. Érdekes, hogy igen sok, a gyakorlatban előforduló német jövevényszó a szakácskönyvekben egyáltalában nem fordult elő. Munkánkat megnehezítette a nyelvmagyarosító mozgalom hatása, amely a szakácskönyvekben is érezhető. Anyagunk összegyűjtésében sokkal jobban tudtuk használni azokat a szakácskönyveket, amelyekben a szerzők nem pusztán ételleírásokat közölnek, hanem tanítani is akarják az olvasót. A szakemberek könyvei sokkal inkább segítségünkre voltak, mint a műkedvelő háziasszonyok munkái, nem azért, mintha ezek tudása hiányos lett volna: a háziasszonyok sokkal magyarosabban írnak, a szakemberek viszont megtartják a nemzetközi viszonylatban ismertebb idegen kifejezéseket.

⁶⁷ U. a.: A konyha fejlődése és a magyar szakácskönyvirodalom a XVIII. század végéig. (Különlenyomat a Magyar Vendéglátóipar Története első kötetéből.) Budapest, 1943.

⁶⁸ Vadászkiút, Gundel, Hungária.

Az anyaggyűjtés folyamán dönteni kellett arról is, mi legyen a kiválasztás elve. Arra az elhatározásra jutottunk, hogy csakis az egész ma elérhető anyagot dolgozzuk fel s ezért az idősebb és a fiatalabb nemzedéket egyaránt kikérdeztük. Nem érdekeltek bennünket a szakácskönyvekben előforduló hentesipari kifejezések és italnevek.

3. Jövevényszó, idegenszó.

Amikor fenti elvek szerint anyagunkat összegyűjtöttük, meg kellett állapítani, mit tekintsünk *jövevényszónak* és mit *idegennek*. Általános felfogás szerint *jövevényszók* azok a szavak, melyek a magyar hangtörvényeknek engedelmeskednek ugyan, mégis alakjukon feltűnően látni az idegen, a mi esetünkben a német eredetet. Az *idegen*-szó meg az, amely, ha írásmódjában meg is változik, kiejtése és hangsúlya nem igen tér el az eredetitől. Igaz, hogy az idegen szavak is egyik csoportját képezik a szókincsnek, bár ezeket minden nyelv lehetőség szerint távol akarja tartani, vagy ha megvannak, ki akarja küszöbölni az élő nemzeti nyelvből. Pedig minden jövevényszó is először idegen szó volt! Így most már az a kérdés áll előtérben, mikor is lesz az idegen szó jövevényszóvá? *Hirt* szerint a meghonosodás jele a szó alakjában keresendő, s a hangtan segítségét kell igénybe venni.⁶⁹ Azt kell megállapítani, hogy a közösségi nyelvtudat érez-e a szón még idegenszerűséget vagy nem. *Zsákmány* szavunkat nem érezzük idegen eredetűnek, míg *nudli*, *knédli*, *nokkedli* feltűnően mutatja az idegen származást.

A jövevényszó meghonosodása a konyha nyelvében azért történhetett könnyen, mert a szó követte a fogalom meghonosodását, tehát a jövevényszó, illetőleg kezdetben idegenszó meggyökeresedése nem a magyar szóállomány rovására történt. Voltak ugyan kísérletek arra, hogy az idegen fogalomnak szakácskönyveinkben magyar nevet adjanak, ezek azonban csakhamar teljesen abbamaradtak és az erőltetett fordítások kihaltak. (v. ö. *szarvacska* a német *Hörnchen*-ből, vagy *kádka* az ugyancsak német *Wannel*-ből). Később kezdik a háziasszonyok már érezni, hogy sok az idegenszerűség nyelvünkben, ezért restelkedve kérdik meg egyik-másik étel magyar nevét és megjegyzik a következőket: „Mennyire tele van a magyar nyelv idegen kifejezésekkel (remélem az Akadémia kiír majd pályázatot a konyha-termini-technici magyarosítására!).“⁷⁰

A jövevényszavak elterjedésének egyik magyarázata az lehet, hogy szakácsaink az utóbbi időben különösen vetélkedtek abban, hogy minél távolabbi vidékek különlegességeit ismertessék és hono-

⁶⁹ *Hirt, H.*: Etymologie der neuhochdeutschen Sprache, München, 1921², 88. l.

⁷⁰ *Emma asszony*: i. m. 289. l.

sítsák meg. Kugler Géza pl. Erzsébet angol királyné (†1603) idejéből való angol receptet közöl 1905-ben *Richmond Maids of Honour* (sajtos tortácska) címmel.⁷¹

Főrangú társadalmunk javarésze nagyon sokat tartózkodott Bécsben s bizonyára az ő közvetítésük révén jutott a bécsi konyha olyan befolyásos szerephez a magyarban, mint amilyen a XVIII. századtól kezdve tapasztalható. Csáky Sándor, a magyar szakácsművészet kiváló ismerője szerint ugyanis a magyar konyha, amely a XVI. századtól napjainkig természetesen nagy átalakuláson ment keresztül, s bár végig megtartotta magyar jellegét, nem mentesülhetett a francia és angol konyha befolyásától sem. A XVIII. század elején azonban szinte teljesen a *bécsi konyha* befolyása alá került és ezt a hatást majdnem az utolsó időkig megtartotta.⁷²

Érdekes jelenség az is, hogy bár jövevényszavaink a konyha nyelvében legnagyobb részben német eredetűek, mégis mindenütt csak a francia szakácsművészet dícséretével találkozunk. A németről egy ízben emlékezik meg *Emma asszony*, a *Hét* szakácskönyvének összeállítója és akkor is így: „A *Tunke* a német konyha borzalmas találmánya.”⁷³ Ausztria konyhájáról viszont a legnagyobb elismerés hangján emlékezik meg: „... igen, Bécsben, ne tagadjuk s egyáltalában Ausztriában, kitűnően főznek, — mint a bécsi renaissanceban, — a bécsi konyhában is kitűnő ízléssel elegyedik az olasz, a francia, a cseh, a német, sőt a magyar hatás is.”⁷⁴ *Emma asszony* szerint a torta-félék Bécs felől érkeztek hozzánk, oda meg francia és olasz kézen kerültek.⁷⁵

A jövevényszavak meghonosodásának idejére vonatkozólag megjegyezhetjük, hogy azok mintegy hullámszerűen jöttek, a XVI., XVII. és XVIII. században kisebb, a XIX. században nagyobb mennyiségben, a XX. században ritkul megint az átvétel, mert a nemzeties irány itt is kifejti hatását; ez abban nyilvánul meg, hogy a szavakat lefordítják és így inkább u. n. *tükörszavak* foglalják el a jövevényszavak helyét.

⁷¹ Kugler Géza: i. m. 189. l.

⁷² Csáky Sándor: i. m. 25. l.

⁷³ *Emma asszony*: i. m. 74. l.

⁷⁴ I. m. 143. l.

⁷⁵ I. m. 306. l.

II. Tárgyi magyarázat.

Anyagunkat az ételneműek főbb csoportjainak megfelelően osztottuk be: feldolgoztuk a *levesek, előételek húseletek, körítések, főzelékek, tészták, felfújtak, torta-félék, csemegék, fagyaltok, fagyasztott habok* stb. elnevezéseiben előforduló és készítésükre vonatkozó jövevényszókat.

4. Levesek.

Fő étkezéseink, akár ebédről, akár ünnepi vacsoráról is legyen szó, mindig levessel kezdődnek. Természetesen díszvacsorán csak bizonyos leveseket szokás felszolgálni. Ebédre konyháink a legváltozatosabb anyagokból készítik el ezt a bevezető fogást. A levest rántással lehet sűríteni. A rántás zsírban pirított lisztből, esetleg hagymából és petrezselyemből áll. Hús- és csontlevesbe nem jön rántás!

A levest, ha igen ízessé óhajtják tenni, és az anyagokkal nem takarékoskodnak, úgy rántás helyet *legírozzák*, vagyis az u. n. *finom kötést* alkalmaznak. Ez lényegében szintén rántás. A *legírozás* a francia konyhának az az eljárása, amikor a levest tojással és tejjel sűrítik. Arra vonatkozólag, hogy a franciák milyen elsőrendű fontosságúnak tartják a *legírozást*, idézzük Antoine *Carème*-nek, a híres szakácsnak utolsó szavait, amelyekkel egy, a halálos ágyán megízlelt mártást bíralt meg: „A sauce nincs jól *legírozva*.”⁷⁶

Nemcsak leveseket, hanem mártásokat is lehet ily módon sűríteni. A *legírozást*, eltérően a rántástól, húslevesnél is alkalmazhatják. 1908-as szakácskönyv írja: „Hosszúkás fedeles tálban két tojás és tejjel eldörzsölt, *legírozott* (merőkanálnyi) húslevet tartunk készen...”⁷⁷

Ugyanezt az eljárást szokás *molettirozásnak* nevezni, midőn a levest *moletté* teszik, vagyis sűrítik a fentebb leírt anyagokkal.

Savanykás ízű levesekbe kitűnő a bevert (*posírozott*) tojás. Mikor a leves forr, belebuggyantják a tojásokat, azok egészben meg-

⁷⁶ Csáky: i. m. 24. l.

⁷⁷ Emma asszony: i. m. 39. l.

főnek s a leves zamatától igen jó ízt kapnak. Máskülönben ecetes sós vízben, kivonatban, vajban történő aromás főzést értenek *posirozás* néven.⁷⁸

Vasárnapi ebédek húslevesébe főtt tészta helyett különféle zsírban sült borsókat, csipetkéket, lepénykéket (*panáдли, sóberli*) adnak betétként. A panáдли vajjal felforrt víz, amelybe lisztet hintenek és ezeket az anyagokat addig keverik, míg az edénytől el nem válik az egész keverék. Magát a panáдлиt különféle hozzávalókkal lehet ízesíteni: 1816-ban pl. *riskása panáдлиt* ismertet egy szakácskönyv.⁷⁹

Ez a *panáдли*, vagyis lisztkeverék a húsok ízét is nagyon feljavítja. Egyik receptünk közli is, mi mindent kell a húshoz adni, hogy az jobb és izesebb legyen: „Az átdarált húshoz egy darab négy dekás vaját adunk, továbbá egy egész tojást, azután egy tojáshoz csak a sárgáját és ezenkívül lisztpépet, az ú. n. *panáдлиt*, de hidegen.⁸⁰

Vékony palacsintatésztát forró zsírba csurgatnak, az ott kis gömböcökre, borsókra ugrik össze és szépen megpirul. Ezt azután külön szokás a húsleves mellé feladni (*sóberli*).

Ünnepi vacsorán, bankettekén erőleveseket (*bouillon* és *konzomé*) tálalnak fel csészében. Nyári hőségekben a leves tetején úszkáló zsiradékot leszűrjük, s jegesen tálalják. Lábadozó betegek legjobb orvossága, ha a betegség természetű megengedi, a jó erős, sok húsból, kevés vízzel főtt erőleves.

Ha szárnyas készül főtt ételnek, annak aprólékából vagdaléklevest (*ragu*) szoktak főzni. Ma *ragu*-levesen csakis a szárnyas aprólékából készült levést értjük, régen azonban különféle fajtájú húsok vagdalékából is főzhették. Pl. 1834-ben ezt írja egy szakácskönyvünk: „... *ragout* borjúhúsból.”⁸¹ A *ragulevesek* mellé is tálalnak betétet, így igen kedvelt ízesítő a zsemlye, vagy fehér kenyér, amit kockára vágva kevés vajjal vagy zsírral a sütőben (*rör, rénni, réni*) aranyárára megpirítanak (*kruton*).

5. Előételek.

Ha az ebédet a rendes háromfogásos étkezésnél bőségesebbé kívánják tenni, úgy a leves után, de még a sült előtt előételt (*asziett*) tálalnak fel. Ez tojásból, gombából, könnyű húsetélből, halból állhat. Az előétel lehet hideg vagy meleg. Étrendjeinken gyakran szerepel a vajas tésztában (*pástétom*) sült *hasé*, vagyis igen finomra vagdalt hús, máj, stb. Ma már a *pástétomon* inkább csak gőzben főtt húsneműt értenek, régen azonban mindig a *pástétomsütőket* vagyis tészta-sütőket

⁷⁸ Reigl: i. m. 5. l.

⁷⁹ Czifray: Legújabb magyar Szakácskönyv, Pest, 1816.

⁸⁰ Csáky: i. m. 65. l.

⁸¹ Legújabb, Legbővebb stb. 548. l.

volt szokás emlegetni. 1834: „*Pástétomok* olly vajastészták, melyekbe mindenféle jó ízű húsnevek s máségebek zárattatnak és úgy adatnak az asztalra.⁸²

A pástétomfélékhez tartozik a *krusztádli* is, s magát az edényt, amiben készül, szintén *krusztádlinak* nevezik.

Ugyancsak ezek közé sorolható a *riszól* is, melynek alapanyaga szintén vajastésztá. 1854-ben: „Vagdálékfánk, vagy vajastáska (*Rissole-Riszól*)“ néven találkozunk vele.⁸³

Gombából, kelvirágból készült meleg előételeket *besamel* mártás kísér. Ez vajból, lisztből és tejfelből készül.

Tojásból készül a franciák nemzeti eledele, a híres tojáslepény (*omlett*). Nálunk is roppant népszerű ez a könnyű, finom étel. A tojáson és a tejen kívül, melyek alapanyagai, lehet hozzá ízesítőül gombát, sonkát, sajtot, zöldborsót, stb. tálni. *Csáky* Sándor szigorúan jegyzi meg, hogy *omlettet* minden háztartásban kellene készíteni tudni.⁸⁴ Az *omlett* bár egyszerű étel, elkészítése ügyességet és merészséget kíván a háziasszonytól, mert sütés közben kell megforgatni, s vigyázni kell arra, hogy a könnyű tészta össze ne essék.

6. Húsételek.

Ha a háziasszonyok a meglévő borjúhúsból bécsi szeletet (*wienersnicli*) készítenek, a húst a húsvágódeszkán (*breitli*) felszelelik, (ha nem szeletben kapták), jól megpotyolják (*klopfolják*), vékony hártýait bevagdossák, hogy sülés közben a hús ne ugorhassék össze. Besózás után következik a szeletek lisztben, tojásban, zsemlyemorzsában (*prézli*) való megforgatása (*panírozás*) és aztán zsírban való kisütése. Fontos, hogy a tojást egyenletesen elhabarják (*sprudzlizzák*). *Naturszeletnek* (vagy *naturnak*) a borjúsültnek azt a fajtáját nevezik, mikor a húst sütés előtt csak lisztben forgatják meg.

Ha szárnyast rántanak ki, úgy azt a tisztítás és bontás után, *panírozás* előtt, részeire kell vágni (*trancsirozni*), vagy ha egészben sütik ki, úgy *dressirozni* kell. Ezen a szárnyas megformálását vagyis két szárnyának, combjának a testhez való leszorítását értik.

Ha a húst nem rántják ki, akkor zsírban és hagymában párolják (*dinsztelik*) s különféle ízesítés után bő lében (*zaft*) főzelék mellé feltétnek (*aufilag*) adják.

A kisütésre szánt húst szalonnaszeletekkel (*spékszalonna*) megtűzdelik (*spékelik*). Ez úgy történik, hogy a húst az u. n. *spékelővel* vékonyan bevágják és ide befűzik a szalonnaszeleteket. A bennesült

⁸² I. m. 411. l.

⁸³ *Magyar Gazdasszony*: i. m. 40. l.

⁸⁴ *Csáky Sándor*: i. m. 246. l.

szalonna a pecsenyelének (*zaft*) igen jó ízt ad, ezt, ha a család magában van, kenyérrel kimártogatja (*tunkolja*).

A vagdalt húsból tojással, hagymával, feketeborssal, stb. pogácsákat készítenek, ezeket zsemlyemorzsában megforgatják és bő zsírban kisütik. Ez a *fásírozott*.

Ilyen vagdalt (*fásírozott*) húsból, halból készítik a ropogós gombócokat (*kroket*) is.

Vadhúst és néha a halat is elkészítés előtt *pácolni* (*marinálni*) kell. A *páclé* (*marinát*) erősen fűszerezett, ecetes víz. Van már rá adatunk 1816-ból: „... azután vedd ki a *marinátból*...”⁸⁵

Vendéglői étlapokon gyakran szerepel a piritott (*reszelt*) máj. Tulajdonképp ez is zsírban párolt ételt jelent. Már *Radvánszky* — a piritást kenyérre vonatkoztatva — is hozzá: „... végy annak-utánna szép *reszelt* vagy piritott kenyeret...”⁸⁶

A vagdalt húsból készült töltelékeket *farsznak* nevezik, s a pecsenyemaradékokból készült húsétel és sűrített lé neve pedig *frikasszé*. A *frikasszét* tojássárgájával sűrítik, mint azt már 1854-ben egy *Magyar Gazdasszony* is megírja: „Csirke tojásszékkal lesűrített lében ... (*Fricassée* = *Frikasszé*).”⁸⁷

Bizonyos pecsenyéknél, így pl. az u. n. bőröskarájnál a szakácsok gondosan ügyelnek arra, hogy a sült bőre ropogósra (*ress*) süljön. Ezt úgy érik el, hogy a húst saját levével gyakran öntözik.

Megemlítjük még a nagy konyháknak a húсок elkészítésénél alkalmazott fontosabb eljárásait is. *Blancsírozás*nak a „konyhatechnikában” azt az eljárást nevezik, amikor a főzésre szánt anyagot más eljáráshoz előkészítik, vagy kellemetlen erős ízű élelmiszert akarnak feljavítani.⁸⁸ Jelenti még a zsírnak a bőrről való letakarítását is.⁸⁹ Húson kívül mindenféle élelmiszert lehet tehát *blancsírozni*, *Domafalvi* ezt írja: „... közepre fehér borban *blanchírozott* osztrigát teszünk...”⁹⁰ *Brezírozás*, párolás’. Célja nem a különösebb ízesítés, hanem a tökéletes felpuhítás.⁹¹ A *szezírozás*, átfuttatás’ célja az, hogy kérget nyerjenek, azért, hogy a húsnedvet benntartsák. Ez különösen a fekete húsnál fontos. A *szotírozás* a hús hirtelen, kevés vajban vagy zsírban való piritását jelenti. A művelet alatt a serpenyőt, melyben a hús sül, állandóan rázni kell, hogy a sült oda ne égjen. A *mon-tírozás* (feljavítás) a finom konyhának az az eljárása, amellyel az elké-

⁸⁵ *Czifray*: i. m. 47. l.

⁸⁶ Szakácskönyvek, 272. l.

⁸⁷ *Magyar Gazdasszony*: i. m. 83. l.

⁸⁸ *Reigl*: i. m. 50. l.

⁸⁹ *Melich—Lumtzer*: Deutsche Ortsnamen und Lehnwörter des ungarischen Sprachschatzes, Innsbruck, 1900, 15. l.

⁹⁰ *Domafalvi*: i. m. 107. l.

⁹¹ *Reigl*: i. m. 54. l.

szítés után, de még a tálalás előtt az ételek élvezeti értékét fokozza. Különösen a mártásoknál alkalmazzák. A *montirozás* vajjal történik, mégpedig úgy, hogy ezt darabonként lassan hozzákeverik a feljavítandó ételhez. A *gratinrozás* azt jelenti, hogy az átpárolt, megpuhított húst meleg csőben lassan át kell sütni és közben saját levével állandóan öntözni kell.

A húshoz, különösen vadakhoz, vagy vadasan készültekhez kis tányérkában cukorral, citrommal párolt gyümölcsöt (*kompót*) is lehet tálalni. A *kompót* azonban feladható főzelék után is piskótából készült kétszersülttel.

7. Körítések.

A húsételek mellé megfelelő körítéseket (*garnirung*) tálalnak. Ezek között a legfontosabb szerepet talán a burgonya tölti be, mert igen sokféle módon készíthető el. A nyers burgonyát karikára vágva, vagy egészen vékony szálakra gyalulva (*szalmaburgonya*) forró, bő zsírban kisütik (*róseibni*). Ez az eljárás az u. n. fritörözés. Nemcsak burgonyát, hanem más anyagot is lehet fritörözni. Lényege az, hogy a massa, hús, stb. kellő hőfokú zsírban úszva készüljön el, és a fritör (sült) mindig száraz és aranysárga legyen.⁹²

A kirántott húst burgonyamorzsókával (*krumplisterc*) is szegélyezik (*garnirozzák*). Hozzá salátát is tálalnak. A morzsóka úgy készül, hogy a héjában főtt burgonyát tisztítás után egészen apró darabokra vágják és zsírban, sózva, megpirítják.

Köröt készülhet még a különféle zöldfőzelékekből is, ezeket azonban mint *garnirungot* nem, vagy csak igen vékonyan rántják be.

Naturszelethez szítán áttört (*paszírozott*) burgonyát (*krumpli-püré*) szolgálnak fel. Karikára szelt citrom ízléssé teszi a tálalást.

A körítések vegyes tálján leggyakrabban zöldborsó, vékonyra szelt zöldbab vízben főzve, kelvirág (*prokkerli*) stb. szerepel. 1816-ban ez áll egyik szakácskönyvünkben: „... végy virágos káposztát (*kauli*) olasz *Brockolyt*...⁹³; 1943-ban már németes a szó alakja: „... *prokerli*, vagy hüvelyes főzelékféle rántásainak készítéséhez nagyszerű...⁹⁴

8. Főzelékek.

A mindennapi étkezésnél játszanak fontos szerepet. Általában úgy egyszerűsítik az étrendet, hogy a húst nem körítéssel, hanem főzelékkel tálalják. Ezeket lehet rántani és habarni (*staubolni*). Az u. n. vastag főzelékeket úgy nyerik, hogy miután az anyag megfőtt,

⁹² I. m. 53. l.

⁹³ *Czifray*: i. m. 99. l.

⁹⁴ *Nemzeti Újság*, 1943. ápr. 13.

zsírból és lisztből jó sűrű rántást készítenek és ezt azután a főzelékhez hozzákeverik, majd megegyeszer ezzel együtt felfőzik. Habarásnál (*staubolás*) a lisztet zsír nélkül a zöldfélére szórják és így mérsékelten sűrítik be. Szárazbab-főzeléket (*csuszpájz*) rántani, zöldborsót habarni kell. Fontos, hogy a rántás semmiesetre se legyen csomós, ezért a gondos szétdolgozásra (*treibolás*) ügyelni kell. Miután a babcsuszpájz elég nehéz (*kompakt*) étel, a húst bennefőtt kolbással pótolják.

Ha nincs hús, főzelék mellé egyéb feltétet is adhatnak. Így pl. gyakran készítenek paraj (*spenót*) mellé rántott zsemlyeszeleteket (*pojézni, pojézli*). A felszeletelt zsemlyét felvert tojásba kell mártani, azután jó forró zsírban kisütni. Természetesen az idők folyamán ez az étel is egyszerűbbé vált, mert eredetileg velőből, vagdalt húsból készült *haséval* borították be és úgy rántották ki a paizs alakjára emlékeztető szeleteket.

9. Főtt tészta.

Az ebéd harmadik fogása igen gyakran főtt tészta. Falun azonban az étkezéseknél ez tölti be a legfontosabb szerepet, mert nyáron, amikor a gazdasszony a mezei munkák miatt nem ér rá otthon főzni, akkor este hazatérve a földekről, hamar nekiáll és egykettőre meggyúrja a tésztát. Ezt azután a levesbe is befőzi, majd különféle hozzávalókkal ismét az asztalra adja. Magyar vidékeken legszívesebben mákkal vagy túróval eszik. Városi háztartásokban sajtot, diót, pirított darát (*gríz*), sonkadarabkákat, káposztát hintenek rá. A túróscsuszát tépni szokás, a mákostésztát metélt alakúra vágják, a káposztáscvekkerli viszont kockaalakú.

Ha a tészta nem kerül azonnal elfogyasztásra, úgy gyúrás nélkül szárítani hagyják és csak később használják fel. Ilyenkor megreszelik és az így nyert morzsoltkát alaki hasonlósága miatt *gerstlinek* nevezik.

Ha a liszthez főtt burgonyát is adnak, úgy finomabb lesz a tészta. Ezt gombócok (*knédli*) és vastagabb, két-három cm hosszúságú, kisujjvastagságú metéltek (*nudli*) készítésére használják fel.

Az eredetileg német galuska (*nokkerli* és *nokkedli*) a legmagyarosabb étel, a pörkölt jellegzetes kísérőjévé vált.

Az olaszok nemzeti eledele, a csőtészta (*makaróni*) is meg-honosodott már nálunk, ízes mártású húsk mellé, vagy magában is tálalják. Ez utóbbi esetben sajtot hintenek rá. 1742-es szakácskönyvben találtuk: „Olasz *Makaró*“⁹⁵, majd egy későbbiben: „... Olasz metéltet, (*margaróni*) sódaral...“⁹⁶

⁹⁵ Szakács Mesterségnek stb. A 5 l.

⁹⁶ *Czifray*: i. m. 170. l.

10. Zsírban sült tészták.

A leggyakrabban előforduló zsírban sült tészták közé tartozik a csehpimasz (*dalkedli, talkerli, tarkedli*), a fánk és a csőröge. Ezeket a könnyű tésztákat elkészítés után kelni hagyják, jó meleg helyen, majd alakítás után bő zsírban egyenként kisütik. A csehpimasz külön erre a célra szolgáló serpenyőben kell sütni (*dalkedli* stb. *sütő*). Ennek alakja a palacsintasütőhöz hasonlít, rajta azonban 5 köralakú mélyedés van, ezekbe öntik be azután a híg anyagot (*massza*).

A fánk akkor sikerült jól, ha közepén világos szalag (*ramfni*) fut végig. Mind a fánkot, mind a csehpimaszt gyümölcsízzel (*lekvárral*) mégpedig baraakkal szokás tálalni, illetve édesíteni.

A sűrű, a rendesnél vastagabb palacsintatésztát egyszerre öntik be a forró zsírba, ezt azután állandó kavarással mellett egészen apró részekre morzsolják (*kaizersmarn*). Miután alaposan átsült, mazsolát, diót, cukrot adnak hozzá, sőt *lekvárt* is felszolgálhatnak mellé.

Lisztből, cukorból, tojássárgájából, tejfelből finom tésztát készítenek, pihentetés után kinyújtják, majd csőrögeszaggatóval (*rádli*) két cm vastagságú hosszú csíkokra vágják, középen ismét a fogas szaggatóval bemetszik, a csík egyik végét ezen átbujtatják és bő zsírban mindkét oldalán megsütik. Tálalás előtt vaniliás cukorral hintik meg.

A legnépszerűbb ételek közé tartozik a *grenadirmars*. A héjában főtt burgonyát meg kell hámozni, hagymás zsírban átsütni, azután főtt tésztával elkeverni.

11. Felfujtak, duzmák.

A felfujtak (*auflauf*) könnyű pépes anyagokból készülnek. Lényegük a felvert tojás hab, mert ennek hozzáadásával dagadnak meg. A felfujtakat különféle anyagokból készítik: rizs, dara, köleskása stb. fordul elő mint alapanyag. Ehhez dolgozzák hozzá a tojás sárgáját és a kellő mennyiségű cukrot. Utoljára könnyedén rákeverik a tojások keményre vert habját. Vajjal kikent, finom zsemlyemorzsával behintett formákba rakják és kb. 35–40 percig sütik.⁹⁷

A duzmák (*kóhok, kókok, kokok*) lényegükben nem térnek el a felfujtaktól, csak hogy ezeket nem sütik, hanem vízgőzben hosszú ideig főzik, éppúgy mint a *puddingokat*. A régi szakácskönyvek adatai tanúsítják, milyen kedvelt étel volt a felfujt már az előző századokban is. Egy kéziratot szakácskönyv 1753-ból 8 féle kása- (*kóh-*) leírást

⁹⁷ Kollmanné Dávid Andre: i. m. 65. l.

közl.⁹⁸ 1816-ban magyarosan írja *Czifray*: „Habzó kok (Gefäumtes Koch).“ A XIX. század vége felé újra visszatértek a német íráshoz (a szó ékezte ugyan magyar) 1876: „... tedd a kóchnak felét egy formába...⁹⁹

A felfújtak mellé édes mártásokat (*szósz*) szolgálnak fel. Az alapanyagokat, úgymint tojást, cukrot, tejet, vaniliát, a kívánt ízzel (mogyoró, málna, csokoládé, narancs, stb.) habüstben habverővel hidegen jól elkeverik, azután langyos vízre állítva, folytonos keverés mellett felfőzik. Mártásos csészében találják. Ha borhabot (*sodó*) készítenek, úgy az eljárás ugyanaz, csak tej helyett bort adnak a keverékhez.

A felfújtak, duzmák, puddingok közös tulajdonsága, hogy akár előételként, akár pedig a húsétel után találhatók.

12. Édestészták.

Csak a szakma választja el a tészták készítését a többi ételétől, s külön *tésztakonyha* elnevezéssel foglalja őket össze. Gyúrt, kevert, zsírbansült tésztákról már feljebb szoltunk. Ezekhez még hozzácsatolhatjuk az égetett tésztákat is (*brandtejj*). Ilyen pl. a langyos zsírban sült, kockára vágott, sütőben párolt sűrű palacsinta tészta.¹⁰⁰ A *brandtej*get nyúl mellé is találhatják.¹⁰¹

Az omlós-tészták közé tartoznak a különféle lepények (almás, rebarbara stb.). Síma nullás lisztből, cukorból, tojásból és vajból készülnek. Tésztájuk (*tajg*) könnyű s az anyagok egybedolgozása először tálban történik, mégpedig úgy, hogy a lisztet vajjal elmorzsolják, majd középre mélyedést nyomnak (*fontén*). Ide ütik be a tojást és öntik a kellő mennyiségű tejfelt. Mikor mindezt jól eldolgozták, akkor cipókat alakítanak belőlük és ezeket pihenni hagyják. A tészta egyik felével a peremes sütőbádog (*tepsi*) alját kibélelik, erre rákenik a tölteléket, majd a tészta másik felével leborítják, villa hegyével megszurkálják, tojásfehérjével elkevert tejfellel bekenik és lassú tűz mellett megsütik. Hasonló alapanyagokkal, természetesen más keverési arányban és élesztő hozzáadásával készítik nagy egyházi ünnepeink elengedhetetlen, hagyományos diós-, mákos- és lekváros-patkóját (*pejgli*).

A rétesek (*strudli*), bélesek, kedvelt magyar tészták. Rétes-tésztához nem *grizes* lisztet, hanem u. n. *réteslisztet* vásárolnak.

⁹⁸ Ételek Nemeiről vagy Hellyesen Lehető Készítéseikről És Más Egyébb Aféle Szükséges Házi dolgokról Irott Könyv anno 1753—8 Sárospatakon. Közli Gundel Károly: A konyha fejlődése stb. i. m. 325. l.

⁹⁹ Rézi néni: i. m. 206. l. (1876-os kiadás.)

¹⁰⁰ V. ö. Csáky: i. m. 438. l.; Domajalvi: i. m. 245. l.

¹⁰¹ Emma asszony: i. m. 71. l.

Fagyos zsírral, langyos, sózott vízzel nyúlós tésztát készítenek amelyet mindaddig kell dolgozni, míg az síma, hólyagos nem lesz. Pihentetés után, többszöri kenéssel papírvékonyságúra húzzák, vastag széleit leszedik, különféle anyagokkal (káposzta, alma, túró, mák, cseresznye, szőlő, szilva) töltik meg és a tésztát rúddá hajtogatják.¹⁰²

Meg kell itt említenünk a habostekercset (*saumrollni*) is. Különösen cukrászdák készítik ezt a leveles vajas tésztát. Úgy készül, hogy a vajas tésztából 20–25 cm hosszú szalagokat szeletelnek, ezeket azután kissé ferde irányban a habostekercssütőkre tekerik. Sütés után a tekercseket tejszínhabbal, vagy tojásfehérjéből készült habbal, az u. n. spanyolszéllel (*windmassza*) töltik meg.

Vajjal készül az u. n. egyensúlytészta (*gleichgewicht*) is. Lényege az alapanyagok (cukor, liszt, vaj) egyenlő mennyiségben történő keverése. Az anyagok kötése tojással történik.

Élesztős-tészta a tejszínes élesztővel készül, kétszer kelesztett fonottas kalács (*briós*), a kerek kalács (*kuglóf*) és a pékkifli. A kerek-kalácsot (*kuglóf*) az különbözteti meg a „közönséges” kalácsotól, hogy több cukrot, vajat, tojássárgát kevernek hozzá és ha még kitűnőbbé óhajtják tenni, úgy tejszínt is dolgoznak a tésztához. A kerekkalácsot tölthetik is, mégpedig fahéjjal (*cimet*). Ezt azután csokoládémázzal (*glazur*) vonják be.

A pékkifli szintén vajjal és tejjel készül. Lisztből, élesztőből, tejből kovászt készítenek, ha megkelt, hozzáadják a többi anyagot (liszt, só, cukor, vaj), alaposan megdagasztják, formázzák s a második kelesztés után sütik.

Lisztből sóval, élesztővel, vajjal, vagy zsírral tésztát készítenek, tejjel vagy vízzel megdagasztják s apró zsemlyeket, vagy kifliszerűen hajtogatott vastag rudakat készítenek belőle. Tetejét kőménymaggal meghintik. Ez a kis fonottas kalács (*stricli*).

A kalácsot, kiflit, brióst, striclit általában kávéhoz, kakaóhoz fogyasztják. A gondos háziasszonynak a kávé elkészítésénél ügyelnie kell, hogy az ne legyen üledékes (*zaccos*), mert különben az ital értékét ez rendkívül lerontja.

Teához apró sós rudakat (*stangli*), teasüteményeket, száraz tésztát (*keksz*), sonkaskifliket stb. tálalnak. Ezeket megelőzően lehet azonban rakott-kenyereket (*szendvics*) is felszolgálni. A szendvics lehet hideg és meleg, mint pl. a sajtosselet, melyet csőben (*rörniben*) kell pirítani (*gratinirozni*).

Ha valaki gyomrát elrontotta, úgy üres teához kétszersültet (*cvibak*, *biszkvit*) szabad csak fogyasztania.

¹⁰² Kollmanné: i. m. 39. l.

13. Tortafélék, csemegék.

A torták alapanyaga a tojás és a cukor. Ezekhez különféle anyagokat adnak megfelelő mennyiségű liszt kíséretében. Ha csak a fentemlített alapanyagok kerülnek feldolgozásra, úgy egyszerű piskótát nyernek. Ezt azután sok másfajta tészta elkészítésére is felhasználhatják, pl. *puncshoz* vagy szerezcsenfánkhoz (*indiáner*). A tojásokat a cukorral jól felferik, s ha már sűrű a tömeg, úgy hozzáadják a lisztet, mogorót stb.

A tortákat kerek, magas széllal ellátott tortalapon sütik, sülés után több rétegre vágják és megtöltik. A töltelék édes pép (*krém*) vagy gyümölcsíz (*lekvár, marmelád*). A rétegeket ismét egymás fölé illesztik, azután a tortát bevonják különféle öntettel (*gúsz*). Ez készülhet fehérre kivert (*tablirózt*), fagyasztott cukorból (*ejz*), vagy esetleg csokoládéból, vajjal készült *krémekből*. A mázra (*glazur*) díszítésül alkalmazhatnak cukrozott (*kandirózt*) gyümölcsöt, mandulát, pörkölt mogorót, stb. Az u. n. dobostorta tetejét égetett cukor (*karamell*) borítja. Ha a töltelék és a máz túl édes, úgy a torta íze majdnem émelyítő (*gejl*) lesz.

A tortácskákat (*minyón*) legtöbbször szintén piskótaanyagból készítik, mártógymával (*tunkmassza*), *krémekkel* feldolgozzák, színes mázzal, vagyis átdolgozott tejecukorral (*jondant*) beborítják, kis rovátkás oldalú papírtokba (*kapszli*) téve, talpas tálon (*aufzacc*) mogoróval, cukrozott gyümölcsel (*konfekt*) stb. tálalják.

A csemegék (*dessert*) között jelentős szerepe van a *marcipán-nak*. Ez a különleges ízű tészta, illetve édesség mandulából, cukorból, cukoralapból, cukorporból u. n. cukrász-festékkal készül. Almát, körtét, kukoricát, sonkát, stb. alakítanak belőle.

Omlós (*lindzer*) tésztából vizes pohár nyílásához hasonló nagyságú gömbölyű lapokat készítenek, ezeket lekvárral párosával összeillesztik (*dublirozzák*), majd csokoládémázzal bevonják, tetejére hosszában elmesztett féldiót vagy egy egész mogorót helyeznek. Ez a híres *isler*.

Ha egyszerre többfélét süt a háziasszony, igen gyakran előfordul, hogy csak a tojássárgája kerül felhasználásra. Ilyenkor a megmaradt tojásfehérjét felferik, hozzá citromot, cukrot, kisebb darabokat vagdalt diót, mogorót, stb. adnak, s a csöves nyomózsák (*dresszirozó*) segítségével a sütőlapra (*plé*) apró csókocskákat (*puszerli, puszedli*) nyomnak. Ez inkább szárad, mint sül a sütőben.

Égetett cukorból és mogoróból, olajozott márványlapon készül a *grillázs*. Széles gyűrűket lehet alakítani belőle, krémmel megtölteni, tetejére cukrozott gyümölcsöt, vagy egyéb nyaláncságot (*konfekt*)

helyezni. Általában az égetést *grillirozásnak* nevezik. Először¹⁰³ özvegy Weinmüllerné fentebb már jelzett komáromi szakácskönyvében fordul elő a *Tésztafélék és hasonlók* fejezet alatt így: „*Kriliás* (Grillage)-t tsinálni.”¹⁰⁴ 1854-ben így írja egy *Magyar Gazdasszony*: „Píritott (*grillirt*) torta.”¹⁰⁵

Piskótatésztából, vagy gesztenyéből sütés után tekercset (*rolád*) készítenek úgy, hogy a tésztát cukrozott asztalkendőre helyezik s annak segítségével becsavarják (*rollnizzák*).

Cukrászok, de ma már a háziasszonyok is vajjal, illetve zsírral készülő tésztákba ezek helyett az említett anyagok helyett *margarint*, ezt a marhafaggyúból, újabban még egyéb, főleg növényi eredetű zsiradékokból, tej segítségével készített mesterséges zsírt használják.

14. Fagylalt, párfé.

Eljegyzési vacsorán, esküvői lakomán, ünnepi társasösszejöveteleken az étkezés végeztével fagylaltot, *párfét* szolgálnak (*szervi-roznak*) fel.

A fagylalt tejből, cukorból, tojásból a megfelelő íz hozzáadásával a fagylaltgépben (*konzervátor*) készül. A fagyasztott hab (*párfé*) készítésekor az anyagokból előbb sűrű pépet főznek, azután tejszínből vert kemény habot vegyítenek hozzá. Bombaformába töltve, apróra tördelt, sózott és vízzel meglocsolt jég között fagyasztják. Tálaláskor mind a fagylalthoz, mind a fagyasztott habhoz ostyát szokás adni. A hosszú csőostyát *holipni*-nek, a tüzelésre szánt ostyát pedig *wafferli-* (*waffedli-*)nek nevezik.

15. Hideg tál.

Vendéglőben, de otthon is gyakran kerül felszolgálásra az u. n. hideg tál (*imbisz*). Olyan vegyes tartalmú tálat értenek rajta, amelyen sonka, sült húsok, szalámi, libamáj, metélőhagymával (*snidling*) készült kőrözött, retek és idényzöldfélék sorakoznak ízléses elrendezésben. A libamájból *krémet* készítenek, ezzel azután a magas alapzatot (*szokli*) bekenik (*maszkirozzák*) és a tál közepére helyezik. Az alapzat kenyérből is készülhet.

Télen, a disznóölések idején kedvelt eledel a kocsonya. Alkal-mazzák azonban díszítésnek is, mert halat, pástétomot, hideg sültet szépen be lehet vele borítani, azután fagyasztani. Ez a *zule* vagy *glász*. Maga az eljárás a *glaszirozás*. Lehet azonban édes kocsonyát is készíteni és ezzel felfújtakat, duzmákat fagyasztani (*zselírozni* a *zselével*).

¹⁰³ Gundel Károly: i. m. 358. l.

¹⁰⁴ U. o. 361. l.

¹⁰⁵ Magyar Gazdasszony: i. m. 240 l.

Hogy a kocsonya jól meg tudjon fagyni, csontenyvet (*zselatint*) adnak hozzá. Ez csontokból, porcokból, in-, bőr hulladékokból vízzel való hosszas főzés, majd szárítás után előállított enyvadó anyag. Átlátszó lemezek alakjában kerül forgalomba. A kocsonyafélékhez tartozik a készen kapható, természetes sárga, vagy piros színben árusított, díszítésül alkalmazott *aszpik*. Abban különbözik a *szalonkocsonyától*, hogy nincsen benne húsféleség.

Kocsonyát, hideg pástétomokat, fagyasztott halat, mártásokkal szokás tálalni. A legtöbb esetben tartár-mártást szolgálnak fel. Alapja az olajvaj (*majonéz*), vagyis a habverővel habosra vert tojássárgájához csepegtetett étolaj, citrom és só. Hozzá azután mustárt, cukrot, tejfelt vagy tejszínt kevernek. Nálunk általában magát a tartármártást is egyszerűen *majonéznek* nevezik. Íze *pikáns*.

16. A terített asztal.

Az asztalt először is terítővel le kell takarni. Közepére kézimunkával készült futót (*miljő*) tesznek. Az asztalra annyi teríték (*kuvert*) kerül, ahány személy az étkezésen résztvesz. A tányér jobb- és baloldalára helyezik az evőeszközöket (*eszcajg*), mégpedig a késeket a jobboldalra, a villákat (*gábli*) a baloldalra szokás felrakni. Az asztalkendőt (*szalvéta*) is a teríték baloldalára kell tenni. Régebben az evőeszközök számára tartót (*raszti*) állítottak, azért, hogy az éppen nem használt evőeszközt rá lehessen fektetni. Természetesen úgy ízléses a terített asztal, ha a porcellán rajta egyfélekészletből (*szervisz*) való. A kések mindig élesek, fényesek legyenek, ezért gyakran kell a csiszolóvászonnal „dörzspapírral“ (*smirgli*) átdörzsölni és hasonlóan a főzőedényekhez a rézrozsdától (*grünszán*) állandóan óvni.

Az előre odahelyezett edények közé tartozik az ecet-olaj tartó (*karafindli*), a vizes kancsó (*kandli*).

Virágdíszeket úgy kell a terített asztalra alkalmazni, hogy az az asztalnál ülőket sem étkezés, sem beszélgetés közben ne zavarja.

Vendéglőkban, vagy ünnepélyes étkezések alkalmával minden terítékhez egy étkárttyát (*spájzcetli, menü*) is készítenek.

Az étkezés befejezésével az asztaltársak egymás egészségére (*málceit*) kívánják az elfogyasztott ételeket és igen sokszor, főleg vidéken az asztal mellett maradnak s tovább folytatják beszélgetésüket (*tiszlítés*).

Amikor nagy vendégeskedés után nem fog el minden ennivaló, a ház bizalmasabb barátait másnapra összehívják és a maradékokat elfogyasztják (*resztlítés*).

17. A konyha.

A konyhaberendezés nélkülözhetetlen darabja a konyhaszekrény (*kredenc*), a munkaasztal, a konyhaszék, a támla nélküli konyhaszék (*hokkedli, stokedli*), szemétláda (*misztkiszni*) és egy kisebb láda, melyben kevés tüzelőt tartanak.

A jól felszerelt konyhában fazekak, lábasok, zománcdészák (*vájdling*), sütőbádogok, kerekkalács- (*kuglóf*) formák, serpenyők (*kasztrol*), merőkanalak, tésztaszűrő, szita, bögrék, mérleg, habarófa (*sprudli*), mozsár, habüst, tortaformák, záros duzmaformák stb., stb. sorakoznak egymás mellé.

A konyha leglényegesebb kelléke a jó takaréktűzhely (*sparherd, spórherd*). Tetejét vaslemez (*plattni*) borítja. A sütőbádogokat a tűzhely csővébe (*rör, rénni, rēni*) állítják.

Városi háztartásokban a főzés gáztűzhelyen (*rezsó*) történik. Faluhelyen, vagy akár városokban is, ahol nincsen gáz, mikor nem akarnak a tűzhelybe begyújtani, hogy gyorsan tudjanak valamit megmelegíteni, a gyorsforralót (*snellzider*) használják.

A konyha kövezetét felmosórúhával tartják tisztán, ez rendszeren egy erre szolgáló vödörben (*pitli*) áll.

Polgári háztartásokban a háziasszony, nagy konyhákban a konyhafőnök (*séf*) intézkedik minden, a konyhára vonatkozó kérdésben.

18. Az éléskamra.

A konyha szomszédságában lévő kamrában (*spájz*) tárolják az élelmiszereket. Felszereléséhez okvetlenül hozzátartozik egy jó széles polcos állvány, ezen sorakoznak a befőttek (*dunsztos*) és a lekvárok (*marmelád*), a divatos ízek (*dzsem*) társaságában.

A befőtt úgy készül, hogy a megtisztított nyers gyümölcsöt cukros lével leöntik, légmentesen lezárják és kigőzölik (*dunsztolás*). Lekvárok készítésére minden háztartásnak meg van a maga külön leírása (*recept*). A lényeg a felfőtt gyümölcsnek cukorral való megőrzése (*konzerválása*).

A szilvát megmossák, kimagozzák, lábosban fedő alatt főzik, mindaddig, míg fel nem puhul. Időnként megkavargatják. Később fedő nélkül folytatják főzését. Az így készült gyümölcsízt hidegen szokás tálalni. Neve szilvakeszőce (*reszter*). A *reszter* nem olyan sűrű, mint a lekvár, amit légmentes elzárás nélkül is jól el lehet tenni télire.

Tartanak még dobozban eltett, hosszabb ideig tárolható élelmiszereket is (*konzerv*).

III. A szakácsművészet szókincse.

19. Nyelvészeti tanulságok.

Német jövevényszavaink vizsgálata az átvételnél nagy szerepet játszó hanghelyettesítésre és az átvitel törvényszerűségeire nézve ad tanulságokat: ezek egyrészét *Tóth Ilona* 'Német eredetű magyar divatszók' (Budapest, 1939, 13. l.) c. munkájában már összeállította. Ezért a következőkben csak azokat dolgozzuk fel, amelyekre *Tóth Ilona* külön nem tért ki:

1. Szóvégi német *a* > magy. *o*: *Auflage* > *auflág*; *Marinade* > *marinát*.

2. Szóvégi német *-l* > magy. *-li*: *šnitsl* > *snicli*; *prēzl* > *prēzli*.

3. Szóvégi német *-ŋ* > magy. *-ni*: *šaibŋ* > *saibni* > *seibni*; *holhipŋ* > *holhipni* > *holipni*.

4. Szóvégi *-x* > magy. *o*: *plex* > *plé*.

5. Német *pf-* > magy. *f-*: *kuglhopf* > *kuglój*.

6. Szóvégi német *-rl* > *rli*; > *'l* > magy. *dli* (*Stoßton!*): *hokerl* > *hokerli*; > *hokel* > *hokedli*. (V. ö. még *stokedli*, *nokedli* stb.)

Az átvételnél a hangsúly helyzete is megváltozhat: pl. német *garnirung* > magy. *gárnirung*.

20. Német jövevényszók.*

Asziett (*asiet'*) 'előétel'. V. ö. fr. *assiette volante* 'Teller mit einem Zwischengericht'. Régebben a szó erősen mutatta a német közvetítést, ma inkább franciás alakban jelenik meg: 1816: „A'mit leves után, a hús előtt fel szoktak adni *Aszelli*-nek nevezik”¹⁰⁶ és 1908: „... igen alkalmas *assiette*-nek, főleg férfitársaságok részére...”¹⁰⁷ *aszpik* (*aspik'*) 'kocsonya'. A fr. *aspic* végső forrása az olasz *a'spide*.¹⁰⁸

auflág (*aoflág*) 'feltét'. V. ö. úfn. *Auflage*. A szóvégi *e* eltűnt.

*A szavakat abban az alakban közöljük, amilyenben azokat forrásainkban megtaláltuk.

¹⁰⁶ *Czifray*: i. m. 42. l.

¹⁰⁷ *Emma asszony*: i. m. 45. l.

¹⁰⁸ *Sachs—Villatte*: Enzyklopädisches Wörterbuch, Berlin-Schöneberg, 1808, I, 56. l.

auflauf (aoflauf) 'felfujt, duzma'. Első ízben Kugler Gézánál találjuk 1905-ben, a magyar cukrászatban előforduló idegen szavak között említi meg.¹⁰⁹ Paul ezt írja róla: „Bezeichnung eines Gebäckes, das über dem Feuer stark in die Höhe gegangen ist.”¹¹⁰ Az *auflaufen* 'in die Höhe steigen' ige származéka.

aufzacc (aofzâts) 'talpas tál'. V. ö. úfn. *Aufsatz* 'was auf den Tisch gesetzt wird'.

besamel (besamel) 'mártás'. Nevét *marquis de Bechamel*-től kapta, aki XIV. Lajos főudvarmestere volt s aki ezt első ízben készítette.¹¹¹

biszkvit (bískvit) 'kétszersült'. A latin *bis-coctum* francia *bis-cuit* alakja állandósult. Régebbi adat világosan mutatja a szó eredetét: 1742: „A'fejér *Bis-coctumot* így tsináln.”¹¹² (V. ö. még *cibak*.)

blancsirozás (blántsírozás) 'előfőzés'. *Melich* szerint annyit jelent, mint a zsírt a bőrről letakarítani.¹¹³ V. ö. úfn. *blanchiren* 'weiß machen, bleichen, Fleisch aufwallen lassen' < fr. *blanchir*. *bouillon* (bújon) 'húsleves'. V. ö. fr. *bouillon* 'Brühe'.

brezsirozás (brézirozás) 'párolás'. V. ö. úfn. *bresieren*. A francia *braiser* 'pörköl' ige német közvetítéssel történt átvétele.

brandteig (bránteig) 'égetett tészta'. V. ö. bajor-osztrák *brandtaig*.¹¹⁴

bretli (bretli) 'húsvágó deszka'. V. ö. bajor-osztrák *pretl*. *briós* (briós) kalácsfajta kávéhoz, teához. V. ö. fr. *brioche* 'golyócska és kalács'.

cimet (tsimet) 'fahéj'. Ma már inkább csak vidéki háziasszonyok beszédében fordul elő. Forrása az úfn. *Zimt*.

cvекkerli (tswekeli, tswekedli) 'kockatészta'. A bajor-osztrák *zweckl* < *zwekl* átvétele, melyről *Schmellernél* a következőket találjuk: der *Zweck* (Dim. *Zweckl* 'Splitter'. Wohl wegen Ähnlichkeit in der Form nennt man an der Ober-Isar eine beliebte Art Mehlspeise *Zweckl*, *Zweckaln*.)¹¹⁵

cvibak (tsvibák) 'kétszersült'. Az adatok *v-és* és *v nélküli* alakváltozatokat mutatnak: 1801: „Törj-meg két vagy három kétszer sültet (*zwiback*)”¹¹⁶ egy gyermek-versikében ez áll:

„Katona-bácsi hopp, hopp, hopp,
Adjon nekem *cibakot*.
Mert ha nem ad *cibakot*,
Beverem az ablakot!”

¹⁰⁹ Kugler: i. m. 128. l.

¹¹⁰ Paul—Euling: Deutsches Wörterbuch, Halle an der Saale, 1935⁴, 42. l.

¹¹¹ Pallas Nagy Lexikon, II, 784. l.

¹¹² Szakátsmesterségnek stb. i. m. 186. l.

¹¹³ Melich: i. m. 15. l.

¹¹⁴ Schmeller—Frommann: Bayrisches Wörterbuch, München, 1872, I

360. l.

¹¹⁵ U. o. II, 1172. l.

¹¹⁶ Uri és közönségek, stb. 170. l.

A német *Zwieback* a fr. *biscuit* fordítása, ennek eredete, mint már jeleztük, az olasz *biscotto* alakon keresztül a lt. *bis* 'kétszer' *coctus* 'főzött' szavak összetételére vezethető vissza.¹¹⁷

csuszpájz (*tsuspájz*) 'főzelék'. V. ö. úfn. *Zuspeise*, *Zukost*.¹¹⁸
A szóvégi *e* eltűnt

dalkedli (*dälkedli*), *darkedli*, (*därkedli*) 'csehpimasz'. V. ö. 1876: „Tégy egy *dalkedli*-sütőbe zsírt...“¹¹⁹; 1905: „*Dalken* = cseh fánk; ¹²⁰ 1930: „Lekváros *dalkedli*“.¹²¹ V. ö. bajor-osztrák *dalkn* > *dalkni* ~ *dalker*! > *dalkerli* ~ *dalkedli* ~ *darkedli*: *l* ~ *r*, *r* ~ *d* váltakozással (*Stoßton!*). Eredetéről, a német *Dalken*ről ezeket találjuk *Schmeller*-nél: „... teigige, klebrige Materie. Abgeschmalzene *Dalken* liebt der Steyermärker als Frühstück. In Bayern wird nur eine zuteilig ausgefallene Mehlspeise verächtlich a ~ *Dälknig* genannt.“ Valószínűleg a szláv *wdolek* 'flacher Kuchen' és *Jungmann*' jelentésű szóból származik.¹²²

deszert (*désert*) 'csemege' és az 'ebéd utolsó fogása'. V. ö. fr. *dessert* német közvetítéssel.

dinsztel (*dinstel*) 'párol'. A német *dünsten* > bajor-osztrák *dinstn* változatának meghonosodása.

dressziroz (*dresziroz*) 'szárnyasokat formál, általában formáz'. Magát a vászonzacskót, amellyel vajat, tejszínhabot stb. szoktak kinyomni, *dresszirozónak* nevezik. V. ö. úfn. *dressieren* 'abrichten', < fr. *dresser*, ez a 18. században került át a német nyelvbe.¹²³

dublíroz (*dublíroz*) 'páronként összerak'. V. ö. úfn. *doublieren* 'zweifach nehmen, verdoppeln' > fr. *doubler*.

dunsztol (*dunstol*) 'gőzöl'. V. ö. úfn. *dunsten*.

dunsztos (*dunstos*) 'befőtt'. Nevét úgy kapta, hogy az eltett gyümölcsöt jól lezárt üvegekben ki kell gőzölni, illetőleg '*dunsztba*' állítani, emiatt az üveget *dunsztos* üvegnek, magát az üvegnek a tartalmát *dunsztosnak* nevezték el.

dzsem (*džem*) 'gyümölcslé'. V. ö. angol *jam*. Kiejtése megengedi a német közvetítés feltevést.

eiz (*eiz*) 'fagyasztott cukormáz'. V. ö. úfn. *Eis* 'Gefrorenes als süsse Speise'.¹²⁴

eszćájg (*estsājg*) 'evőeszköz'. V. ö. úfn. *Eßzeug* > bajor-osztrák *estsājg*.

farsz (*fars*) 'töltelék'. Egy 1816-os adat németes alakot mutat „Nem bőjti napokon tölthetsz olyan hús *Farcét* hozzá, a'milyen

¹¹⁷ *Wasserzieher*, Ernst: Woher? (Ableitendes Wörterbuch der deutschen Sprache.) Berlin—Bonn, 1935⁹, 410. l.

¹¹⁸ *Sachs-Villatte*: i. m. II, 1153. l.

¹¹⁹ *Rézi néni*: i. m. 84. l.

¹²⁰ *Kugler*: i. m. 422. l.

¹²¹ *Podruzsik*: i. m. 173. l.

¹²² *Schmeller*: i. m. I, 505. l.

¹²³ *Wasserzieher*: i. m. 146. l.

¹²⁴ *Hoffmann—Block*: Wörterbuch der deutschen Sprache, Leipzig, 1936¹⁰, 155. l.

tetszik.¹²⁵ Ma ismét a szó eredetének megfelelő francia ejtismód uralkodik. V. ö. fr. *farce*, u. a.’

fasiroz (fășîroz) ’húst vagdal’ és általában ’darál’. V. ö. német *farschieren* ’füllen’.

fasirt (fășîrt) ’vagdalt hús, húspogácsa’. Fenti ige *Farschiertes* alakjából származik.

fondant (fôndânt) ’átdolgozott tejcukor’. V. ö. fr. *fondant* ’töltött cukorka’.

fontén (fôntén) ’tésztaközép, ahová a tojást ütik’. V. ö. fr. *fontaine*, Vertiefung in einem Backtroge.¹²⁶

frikasszé (frikāsē) ’eingeschnittenen Gericht von gehacktem Fleische’ és ’sűrített lé’. V. ö. fr. *fricassée*. Régen németes volt az alakja *frikaszir*.

fritörözés (fritörözēs), ’sok zsírban sütés’. A francia *frîre* ’serpenyőben sütni, kirántani’ magy. származéka.

fritör (fritör) ’sült’. V. ö. fr. *friteur* és *friture* ’Gebackene(s)’.

gäbli (gäbli) ’villa’. Ma már ritkábban használják, inkább az idősebb nemzedék és a vidékiek beszédében fordul elő. V. ö. b.-o. *gäbl* < úfn. *Gabel*

garníroz (gärnîroz) ’körettel ellát, szegélyez’. Az ige forrása a német *garnieren* < fr. *garnir* < germ. **warnjan* (ófn. *warnôn* ’Sorge tragen’).¹²⁷

garnírozás (gärnîrozung) ’köret’. V. ö. úfn. *Garnierung* ’Aufputz’.

gejl (gäjl) ’émelylő, túlédés’. V. ö. úfn. *geil*.

gerszli (gers(t)li) ’az árpa lehántolt szeme’. V. ö. b.-o. *geršl* < úfn.

Gerste.

glazur (gläzür) ’fényes zománc, öntet’. A szó igei alakban is meghonosodott: 1905: „... papirosra rakva, *glazurozzuk* ...”¹²⁸ V. ö. fr. *glacure* > úfn. *Glasure*, u. a’.

glász (gläs) ’kivonat, az ételek fényes máza’. 1854: „Borjúszegegy megsűrűsödött lévben (*glaceban*) és 1854-ben: „... minden oldalán szép fényes legyen, az az szép *Glacé* kapjon ...”¹²⁹ A francia *glace* ’Braten-Gelée’ és ’cukoröntet’ és az ugyancsak francia *glacé* ’máz’ keveredése. Közvetítője valószínűleg a német nyelv.

glasziroz (gläsîroz), ’kocsonyával, cukormázzal bevon’. V. ö. úfn. *glasieren*.

gleichgewicht (gläixgevîxt) ’egyensúlytészta’. V. ö. úfn. *Gleichgewicht*.

gratiníroz (grätîniroz) ’csőben süt’. V. ö. német *gratinieren* ’übergießen Speisen mit Tunke’ (Bécsben)¹³⁰ < fr. *gratiner*.

¹²⁵ Czifray: i. m. 47. l.

¹²⁶ Sachs—Villatte: i. m. I, 378. l.

¹²⁷ Kluge—Götze: Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache, Berlin—Leipzig, 1934,¹¹ 186. l.

¹²⁸ Kugler: i. m. 158. l.

¹²⁹ Magyar Gazdasszony: i. m. 89. l. és 59. l.

¹³⁰ Der Sprach—Brockhaus, Leipzig, 1940, 235. l.

grillázs (*grillaž*) ,pörkölt cukros mogyoró. *Kaltschmidt* magyarázata: *grillage* 'Rostwerk'; *grillieren* ,rösten', auf dem ,Roste braten'.¹³¹

grillíroz (*grillíroz*) ,pörköl'. (Lásd fent).

griz (*griz*) ,dara'. V. ö. úfn. *Gries*.

grünspán (*grünšpan*) ,rézrozsda'. V. ö. úfn. *Grünspan*.

gusz (*güs*) ,bevonat'. V. ö. úfn. *Guß*.

hasé (*håse*) ,finomra vágott hús'. A fr. *hacher* ,apróra vagdal' ige multidejű melléknévi igeneve. *Haché* alakja a németben mint főnév fordul elő. V. ö. fr. *hachée* < de la viande *hachée*!

hokkedli (*hokedli*) ,zsámolyszék'. V. ö. bajor-osztrák *Hockerl* (*Hockerlein*), niederer Sitz ohne Rücklehne, a *hockerl* nyj.-i ejtése *hokkál*, a rekonstruálás ily példákra való emlékezéssel, mint *što'l* (Stadel), *mā'l* (Mädl), d behelyettesítésével történt.

holipni (*holipni*) ,molnárostya'. Egy túlbuzgó háziasszony versében a szó még németes alakot mutat:

„... ha díszül még *hohlhippe!* megrakod,

Kacagnak majd rád az angyalok!“¹³²

V. ö. bajor-osztrák *Hollhipp*, oblatförmiger Kuchen; wird erst nach dem Backen zusammengerollt'.¹³³ A német összetett szó tagjai: úfn. *hohl* ,üres' és *Hippe* ,ostya'.

imbisz (*imbis*) hideg felvágott, kisebb hideg étkezés'. V. ö. kfn. *imbiz* > *imbiz*, Mahlzeit'.

indiáner (*indianer*) ,szerecsenfánk, indiánfánk'. Nevét sötét-színű csokoládé-máza miatt kapta, valószínűleg Bécsben.

isler (*išler*). *Ischl* helység-névről nevezték el ezt a tésztát („*Ischler Bäckerei*“).

kaizersmarn (*käizeršmárn*) ,császármorzsa'. Lásd *smarn*-nál.

kandíroz, -ott (*kā'ndíroz*), cukroz, cukorral elkészít'. A német *kandieren* alakot vettük át, ez a francia *candir* igen keresztül az olasz *candire* igére megy vissza.¹³⁴ A német nyelvbe a 17. században került. Jelentése minden nyelvben ugyanaz.

kandli (*kāndli*) ,kis kanesó'. V. ö. bajor-osztrák *kandl* < úfn. *Kanne*.

kapszli (*kā'psli*), rovátkás oldalú kis papírtok'. Összefügg a nyelvjárási *kapsl* szóval, melynek forrása a latin *capsula*. Nálunk is megjelenik latin alakjában: „A *kapsulákhoz* messünk ki papírból apró kerek lapokat.“ (Átmeneti hangok!)

karamell (*kāramel*) ,égetett cukor'. *Kluge* a következő magyarázatot adja: „lt. *calamus* ,Rohr' gehört als Verkleinerungsform *calamellus* ,Rörchen' auch hierher. Hieraus spanisch das Wort *caramelo* ,gebrannter Zucker', das über das Französische, in der Form

¹³¹ *Kaltschmidt*, Jacob Heinrich: Fremdwörterbuch, Leipzig, 1870, 412. l.

¹³² *Emma asszony*: i. m. 216. l.

¹³³ *Schmeller—Frommann*: i. m. I, 1139. l.

¹³⁴ *Kluge—Götze*: i. m. 280. l.

caramel zu uns gelangt.“¹³⁵ Mi valószínűleg német közvetítéssel jutottunk a szóhoz.

karafindli (*kärfäindli*) ,ecet-olaj tartó'. A német nyelvjárási *karafindl* ,kiskancsó' szóra vezethető vissza. Alapszavának *Karaffe*-éppúgy, mint a francia *carafe* szónak végső forrása olasz.¹³⁶

kasztról (*käströl*) ,serpenyő', vörös, vagy sárgarézből készült kondér, főzőedény'. A francia *casseroles* német közvetítéssel történt meghonosodása. *Sandersnél* így szerepel: „... kupferne oder messingne Schmorpfanne, manchmal auch in der Form *Kastrol*“.¹³⁷

keksz (*keks*) ,száraz teasütemény'. Az angol *cake* ,sütemény' szónak tulajdonképpen többesszámú alakja, de a köztudatban mint egyesszámú főnév szerepel.¹³⁸ Közvetlenül is átvehettük a szót.

kibli (*kibli*) ,vödör'. V. ö. bajor-osztrák *kibl* < úfn. *Kübel*.

kifli (*kifli*) ,félhold alakú sütemény'. *Kluge* így fejtegeti a szót: „Lat. *cippus* ,Pfahl' gibt früh entlehnt ahd. *chipf*, *kipf* (a), mhd. *kipf*(e) ,Wagenrunge'. Nach deren Gestalt heisst das in zwei Spitzen auslaufende längliche Brot in *Bayern* der *Kipf*. Dieses Brot erscheint seit etwa dem Jahr 1000 (und ist über ganz Deutschland und Frankreich (frz. *croissant*) verbreitet. *Gipfel* ist volksetymologische Form“.¹³⁹ A mi *kifli* alakú szavunk az osztrák-bajor *kipfl*¹⁴⁰ átvétele.

klopfol (*klopfol*), kiveri a húst, potyol'. V. ö. úfn. *klopfen*.

knédli (*knēdli*) ,knöddli (*knöddli*) ,gombóc'. *Radvánszky*-nál így találjuk: „Paraszt embernek és cselédnek való *knödel*“¹⁴¹ 1742-ből való adat ismét más alakot mutat: „Tehénhús kukrejtél, *Klödörrel*...“;¹⁴² 1816-ból való szakácskönyv szerint: „... csinálj belölle *lödöröket*...“.¹⁴³ Újabb szakácskönyveink már nem említik, de az élő beszédben még előfordul. A *Nyelvtörténeti Szótár* ezt a *klödör*, *lödör* szót az osztrák-bajor *Knödel* szóval azonosítja. *Melich* szerint az egyeztetést bajos elfogadni, mert ilyen disszimilációra példa nincs.¹⁴⁴ A *knédli* a bajor-osztrák *knēdl* magyar megfelelője.

kóh (*kōh*) ,felfujt'. Régi adatokban *k* < *ch* megfelelés: 1816: „Habzó *kok* (Gefäumtes *Koch*)“.¹⁴⁵ V. ö. úfn. *Koch*.

kompekt (*kompäkt*) ,laktató, nehéz'. A latin *compactus* német közvetítéssel történt meghonosodása.¹⁴⁶

kompót (*koimpōt*) ,párolt gyümölcs'. Régies alakja teljesen kihalt (v. ö. *komposzt*). Szavunk német eredetije a francia *compote*

¹³⁵ *Kluge*: i. m. 284. l.

¹³⁶ *Sachs—Villatte*: i. m. I, 554. l.

¹³⁷ *Sanders*: Wörterbuch der deutschen Sprache, Leipzig, 1876, I, 874. l.

¹³⁸ *Wasserzieher*: i. m. 236. l.

¹³⁹ *Kluge—Götze*: i. m. 301. l.

¹⁴⁰ *Schmeller—Frommann*: i. m. I, 1273. l.

¹⁴¹ *Radvánszky*: Szakácskönyvek, 293. l.

¹⁴² Szakátsmesterségnek stb. i. m. 79. l.

¹⁴³ *Czifray*: i. m. 88. l.

¹⁴⁴ *Melich*: Német vendégszók, Budapest, 1895. Különnyomat a Magyar Nyelvőr 1895. XXIV. kötetéből, 44. l.

¹⁴⁵ *Czifray*: i. m. 67. l.

¹⁴⁶ *Wasserzieher*: i. m. 245. l.

szóra vezethető vissza. Ennek végső forrásaként a latin *composita*-t kell megjelölni, ugyanis eredetileg vegyesen tálták a cukorral ízesített párolt gyümölcsöket.

konzerv (*konzerw*) ,dobozban eltett, hosszabb ideig tárolható élelmiszer'. V. ö. úfn. *Konserve*. Idetartozik még a *konzervátor* ,fagylaltgép' szó és a *konzervál* ige is.

konzomé (*konzome*) ,húsleves, erőleves'. V. ö. francia *consommé* ,bouillon'.

koszt (*kost*) ,élelmezés'. V. ö. úfn. *Kost*.

kredenc (*kredents*) ,tálaló'. Edényeket és poharakat tartanak benne. V. ö. osztrák-német *kredenz* ,u. a'.¹⁴⁷

krém (*krém*) ,édes pép'. A francia *crème*, melynek végső forrása a görög *κρίσμα* a 17. század fordulója körül, kb. a 18. század elején került a német nyelvbe több más édestészta és általában édesség nevével együtt.¹⁴⁸

krokett (*kroket*) ,ropogós'. V. ö. francia *croquette* ,rántott, vagy sült vad-, stb. szelet'. Régebbi *krokēt*-nek hangzó ejtése német hatásra vall.

krustádli (*krustādli*) ,meleg pástétom ropogós kéreggel' és ,pástétom készítésére használt edény'. A francia *croustade* elnémetesedett *krustādli* alakjából fejlődött m. *krustādli*.

kruton (*kruton*) ,kockára vágott zsemlye vagy fehér kenyér megpirítva'. V. ö. azonos jelentésű francia *crouton*. A szóvégi *-n* ejtése megengedi a német közvetítés feltételezését.

kuglóf (*kuglōf*) ,finom kalács'. Kluge szerint: „Gugelhopf ist in Oberdeutschland eine Kuchenart, erster Bestandteil mhd. *gugele* ,Kapuze' (wegen der Gestalt); der zweite unklar.“¹⁴⁹ V. ö. bajor-osztrák *kuglhopf*. > m. *kuglóf*.

kuvert (*kuvert*) ,teríték'. V. ö. francia *couvert*. A szóvégi *-t* ejtése bizonyítja a német közvetítést.

legiroz (*légīroz*) ,beránt ,finom kötést alkalmaz'. V. ö. úfn. *legieren*. Ez a szó eredetileg az ötvösművészetben nyert alkalmazást és az olasz *ligare* ,kötni' a végső forrása.

lekvár (*lekwār*) ,gyümölcsíz'. Összevethető az úfn. *Leckware* szóval. Bárczi szerint eredetije, a latin *electuarium* ,befőtt, gyümölcsíz' szó szláv közvetítéssel is meghonosodhatott nálunk.¹⁵⁰

linzer (*lindzer*) ,omlós tészta'. Nevét Linz városától kapta.

majonéz (*mājonēz*) ,olajvaj'. V. ö. francia *saucе mahonaise*. Nevét Richelieu herceg Mahon (Minorka szigetnél) melletti tengeri győzelmének emlékére kapta.¹⁵¹

makaróni (*mākārōni*) ,csőtészta'. *Wasserzieher* a következő módon magyarázza: „aus ital. *ammaccare* ,zerquetschen' venez.

¹⁴⁷ Bárczi Géza: Magyar szófejtő szótár, Budapest, 1941, 179. l.

¹⁴⁸ Kluge—Götze: i. m. 93. l.

¹⁴⁹ U. o. 221. l.

¹⁵⁰ Bárczi: i. m. 188. l.

¹⁵¹ *Wasserzieher*: i. m. 275. l.

macarone, ital. *maccherone* 'Nudel, gerolte Nudel'.¹⁵² Lehet, hogy az olasz többszám átvétele.

marcipán (*mártsipán*) 'mandulából és cukorból készített édes sütemény'. Csáky Sándor szerint mind a *Márkus* szerzetesről szóló monda, mind a szó etymologizálása — panis *Marci* — igen gyenge alapokon nyugszik. A monda ugyanis egy *Márkus* nevű szerzetesnek tulajdonítja az első marcipán készítését, ki zárdaszakács volt.¹⁵³ Sokkal megnyugtatóbb magyarázatát adja a szónak *Wasserzieher*: '... um 1500 von it. *marzapane* 'Zuckerbrot'. *Marzapane* war ursprünglich eine Münze in Venedig, dann ein Mass, in der Levante 10 *marzapani* = 1 *moggio* (*Scheffel*). In Schachteln = 1 *marzapane* wurde das Gebäck aus Cypren ausgeführt'.¹⁵⁴ A magyar *marczafánk* és *marczafánt* alakok népetymológia következtében terjedtek el.¹⁵⁵

margarin (*márgárin*) 'növényi zsiradék'. Forrása a német *Margarine* u. n. *Reklamewort*.¹⁵⁶

marinál (*márinál*) 'pácol'. V. ö. úfn. *marinieren*, mit Seewasser einsalzen'. Olasz *marinare* 'besózni' igére vezethető vissza.¹⁵⁴

marinát (*márinát*) 'páclé'. V. ö. úfn. *Marinade* 'páclé'.

marmelád (*mýrmelád*) 'gyümölcsíz'. Jövevénytávunk eredetije *Marmelade* tulajdonképen először 'Quittenmus' jelentésben szerepelt s a spanyol *mermelada*; portugál *marmelo* 'Quitte' alakokon át a görög *melimelon* 'Quitte' szóra vezethető vissza (méli = Honig, melon = Apfel).¹⁵⁸

maszkiroz (*máskíroz*) 'beborít' és 'beburkol'. V. ö. német *masquieren* < francia *masquer* 'beburkol, álcáz'.

massza (*mássá*) 'anyag'. V. ö. latin *Massa*.

málceit (*máltsejt*) 'egészségére'. Elvonás a *Gesegnete Mahlzeit*-kifejezésből.

menü (*mönü*) 'étlap, étrend'. V. ö. francia *menu* ('mönü'). Ejtése eltér az eredetitől.

miliö (*míljö*) 'futó, asztalközép'. V. ö. francia *milieu* 'közép'. Német közvetítése kétséges.

minyon (*míyon*) 'édes apró sütemény'. V. ö. francia *mignon* 'kedves, kedvenc'.

miskiszni (*mistkistni*) 'szemétláda'. V. ö. bajor-osztrák *kistn* < úfn. *Kiste*.

molettiroz (*mólettiroz*) 'sűrít'. V. ö. francia *molette* 'kövér'. Ebből német képzővel, más ige analogiájára, *molettiroz* alakult, kövér > sűrű > sűrít jelentésváltozással.

¹⁵² U. o. 270. l.

¹⁵³ Csáky: i. m. 647. l.

¹⁵⁴ *Wasserzieher*: i. m. 273. l.

¹⁵⁵ *Melich*: Deutsche Ortsnamen, stb. 175. l.

¹⁵⁶ *Wasserzieher*: i. m. 272. l.

¹⁵⁷ U. o. 272. l.

¹⁵⁸ U. o. 273. l.

montiroz (*móntiroz*) ,feljavít'. A német *montieren* ,ausrüsten' átvétele. A német nyelvbe a 17. században került át a francia *monter* ,felszerelni'.¹⁵⁹

nassol (*nāššol*) ,nyalakodik'. V. ö. úfn. *naschen*.

naturšnicli (*nāturšnitsli*) ,hirtelensült'. V. ö. bajor-osztrák *šnitsl* < úfn. *Schnitzel*.

nokkedli (*nókkedli*) ,galuska'. Átvételünk a bajor-osztrák kicsinyítő *nokkerl* ~ *nokkedl*-ből történt. (*r ~ d*, *r ~ el*).

nudli (*nudli*) ,metélt, galuska, csik'. V. ö. osztrák-bajor *nudl*.

omlett (*omlet*) ,tojáslepeny'. V. ö. francia *omlette* < oefs-melés.

pác (*pats*) ,fűszeres lé'. V. ö. osztrák-német *baz*, *paz* < úfn. *Beize* ,ua'. A *pácol* ige az osztrák *páz'n* átvétele.

panádlí (*pānadli*) ,Brei von Milchbrot, mit Wasser, Milch, Sahne, oder Bouillon gekocht'.¹⁶⁰ A francia *panade* egy **panadl* alakon keresztül honosulhatott meg.

paniroz (*pāniroz*) ,zsemlyemorzásban megforgat, húst kirántáshoz előkészít'. V. ö. úfn. *panieren* < francia *paner*.

párfé (*pārfe*) ,fagyasztott hab, tejszínes fagylalt'. A francia *parfait* alapjelentése ,tökéletes, befejezett'. A jelző azután a fagylalt neve lett. A németek nem igen készítik, mert sem a szótárak, sem pedig az ételek egyik igen kimerítő felsorolása sem említi. (*Dornseiff*, Franz: Der deutsche Wortschatz nach Sachgruppen, Berlin—Leipzig, 1934.)

pástétom (*pāštetom*) ,vajás tészta, gőzben főtt húspép'. Etymológiáját *Kluge* adja: a késői latin *pasta* ,Teig' szóból származik. Ez *Paste* formában élt tovább. Ide tartozik még *Pastata* ,in Teig gehüllte Fleischspeise' is.¹⁶¹ Nálunk a szó latinos végződést vett fel.¹⁶²

pasziroz (*pāsiroz*) ,szítán áttör'. V. ö. német *passieren* < francia *passer*, u. a.

pfándli (*pfandli*) ,serpenyő'. V. ö. bajor-osztrák *pfandl* < úfn. *Pfanne*.

peiglí (*peigli*) ,diós, mákos patkó'. V. ö. bajor-osztrák *paigl*.

pikáns (*pikānš*) ,csipős, erősen fűszerezett ízű'. Forrása a francia *piquant*, közvetítője a német nyelv.

pillí (*pilli*) ,vödör, puttony'. V. ö. úfn. *Bütte* > bajor-osztrák *piŕl*.

plattni (*plātni*) ,vaslemez'. V. ö. úfn. *Platte* ,lemez' > bajor-osztrák *platn*.

plé (*plē*) ,sütőlap'. V. ö. ófn. *pleh*, kfn. *blech* és úfn. *Blech*. (Szóvégi *h*-ra vonatkozólag V. ö. nyelv. tanulságok.)

pofejzni (*pófejzni*) ,tojásban áztatott, zsírban sült zsemlyeszelet'. Forrása a német *Pafesen*, melynek eredeti jelentése pajzs volt. Később ez a harcias kifejezés benyomult a konyha szelíd nyelvébe és a velővel

¹⁵⁹ U. o. 282. l.

¹⁶⁰ Sanders: i. m. II/1, 494. l.

¹⁶¹ Kluge: i. m. 434. l.

¹⁶² Bárczi: i. m. 237. l.

borított kenyér- és zsemlyeszeleteket nevezték így valószínűleg az alakihasonlóság következtében.¹⁶³ Közvetlen átadója a bajor-osztrák **poſežn* lehetett.

posiroz (*poširoz*) 'tojást ver be'. V. ö. úfn. *poschieren* < francia *pocher* u. a'.

prézli (*präzli*) 'zsemlyemorzsa'. V. ö. bajor-osztrák *prezl*.

prokkedli (*prokedli*) 'bimbós kel'. Az olasz *brocoli* elnémetesedett alakjából, **prokkerl*-ből fejlődhetett.

pudding (*pudding*) 'formában főzött édes, vagy főzelékkel kevert tészta'. V. ö. ang. *pudding*. Kaphattuk közvetlenül is.

puncs (*puntš*) 'rumos piskóta'. Hindosztán szó: 5 anyagból valót jelent: rum, citrom, cukor, tea és meleg víz.¹⁶⁴ Közvetve, de közvetlenül is átvehettük az angoltól.

puszeli (*puserli*) ~ *pusedli* (*pusedli*) 'csókocská, édes tészta'. V. ö. bajor-osztrák *puserl* 'Busserl'. (V. ö. nyelv. tanulságok.)

püré (*püre*) 'áttört étel'. V. ö. francia *purée*. Ha a gesztenye mellett szerepel, úgy *püré*, burgonya, illetve krumpli mellett *píré* alakot ölt. A latin *piperata* szóból származik.

ragu (*rä'gu*), 'húsvagdalék, húsleves'. V. ö. francia *ragoût*. Eredete a *regouter* 'étvágyat újra felgerjeszteni' igében keresendő. Anémetbe a 17. században került át, hozzánk még jóval később került valószínűleg német közvetítéssel.

rampfni (*râmfni*) 'szalag'. V. ö. bajor-osztrák *Rampfn* < úfn. *Ranft*.

rasztl (*rästli*) 'késtartó, késláb'. V. ö. b.-o. *rastl* < úfn. *Rastel*.

rädli (*rädli*) 'derelye és csörögeszagató'. V. ö. bajor-osztrák *Radl* < úfn. *Küchenrad*.

recept (*reſept*), 'vény, ételleírás'. V. ö. úfn. *Rezept* u. a'.

ress (*reš*) 'ropogós'. Magyarázataát Hoffmann-nál találjuk: „*resch* = *rösch*, oberdeutsch, westdeutsch: hartgebacken, knusprig.”¹⁶⁵ *resztl* (*reſtel*) 'pirít'. A német *rösten*, bajor-osztrák *resten* változatának meghonosodása.

resztlízés (*reſtlizēš*) 'maradékok elfogyasztása'. V. ö. bajor-osztrák *restl*, analógiás magyar képzés.

rezsó (*režo*) 'gázfőző'. A francia *réchaud* átvétele.

riszól (*risol*) 'pástétomtészta'. Francia eredetű és a *rissoler* 'Fleisch braun, scharf backen, braten' igével függ össze. Talán a német nyelv közvetítése.

rollniz (*rolniz*) 'göngyöl'. V. ö. úfn. *rollen*.

rőseibni (*roseibni*) 'zsírban sült burgonya'. V. ö. bajor-osztrák *rösäibn*, < *Rohscheiben*.

rör, *rérni* (*rör*, *rérni*) 'cső, tésztasütő nyílás a takaréktűzhelyen. Az úfn. *Röhre* szónak és a bajor-osztrák *rern*-nek átvétele.

rolád, *rulád* (*rolād*, *rulād*) 'tekercs'. V. ö. francia *roulade*. A helyenkint megjelenő o valószínűleg német hatást tükröz.

¹⁶³ Schmeller—Frommann: i. m. I, 383. I.

¹⁶⁴ Sachs—Villatte: i. m. I, 663. I.

¹⁶⁵ Hoffmann—Block: i. m. 436. I.

saumrollni (*šaomrollni*) 'habos tekercs'. V. ö. bajor-osztrák *roln* < úfn. *Rolle*.

séf (*šēf*) 'konyhafőnök'. V. ö. francia *chef*, német *Chef*. Ejtése német közvetítésre utal.

smarn, *smarni* (*šmārn*) 'pirított liszt'. V. ö. bajor-osztrák *šmarŋ*. < úfn. *Schmarren*.

smirgli (*šmirgli*) 'dörzspapír'. Összefügg a bajor-osztrák *šmirgl* < úfn. *Schmirgel* szóval, végső forrása az olasz *smuriglio*, ebből került át a 16. században a németbe.¹⁶⁶

snellzider (*šnelzider*) 'gyorsforraló'. Az élő nyelvben ismeretes, de szótárak nem hozzák a *Schnellsieder* szót. A szó hangsúlya teljesen magyaros.

snicli (*snitsli*) 'szelet'. V. ö. bajor-osztrák *šnitsl* < úfn. *Schnitzel* 'dünn geschnittenes gebratenes Stück'.

snidling (*šnidling*) 'metélőhagyma'. A *Schnittlauch* ~ *Schnittling* változatának meghonosodása. *Paul* szerint a *snidling* német jelentése 'abgeschnittener Zweig zur Fortpflanzung'.¹⁶⁷ *Kluge* ezeket mondja a szóra vonatkozólag: „*Schnittlauch*, der sich abschneiden lässt, immer nachwächst und klein geschnitten zu Speisen getan wird.“¹⁶⁸

sodo (*šodō*) 'édes bormártás'. V. ö. francia *chaudeau*. Korábbi *sato* alakjai németesek.

söberli (*šöberli*) 'hablepény'. A német *Schober* 'aufgeschichteter Haufe von Halmen' kicsinyítőképzős származéka. A *Schöberl* főleg Németország délkeleti vidékein ismeretes és metéltszerű tésztát jelent, melyet levesbe tesznek.¹⁶⁹

spájz (*spejz*) 'éléskamra'. V. ö. úfn. *Speis* 'Speisekammer'.

spájzcelli (*špejzsetli*) 'étlap'. V. ö. bajor-osztrák *spaitzsetl* < úfn. *Speisezettel*.

sparher (*spārherd*) 'takaréktűzhely'. Német eredetije *Sparherd*. Nálunk a népies *spórhely*, pórhely, *pórhel* alakokra a *tűzhely* analógiája hatott s így magyarázható a *t* elmaradása.

spék (*špēk*) 'tűzdelni való szalonna'. V. ö. úfn. *Speck*.

spékel (*špēkel*) 'szalonnával megüzdel'. V. ö. úfn. *spicken*.

spékelő (*špēkelō*) 'kés, amellyel a húst tűzdelésre előkészítik'.

sprudlizni (*šprūdlizni*) 'habarni'. V. ö. úfn. *srudeln* 'kever, kavár'.

sprudli (*sprūdli*) 'habarófa'. Lásd fent.

stangli (*štāngli*) 'rudacska'. V. ö. bajor-osztrák *stangl* < úfn. *Stangel*.

staubol (*štaobol*) 'liszttel meghint'. V. ö. *stauben* 'porhoz hasonló dolgot hinteni'.

sterc (*šterts*) 'morzsóka'. V. ö. úfn. *Sterz*.

stokedli (*štokedli*) 'zsámolyszék'. V. ö. bajor-osztrák *stockerl*.

¹⁶⁶ *Wasserzieher*: i. m. 342. l.

¹⁶⁷ *Paul—Euling*: i. m. 463. l.

¹⁶⁸ *Kluge—Götze*: i. m. 536. l.

¹⁶⁹ *Paul—Euling*: i. m. 465. l.

strudli (*štrudli*) 'rétes'. V. ö. bajor-osztrák *strudl* < úfn. *Strudel*.
strichli (*štritsli*) 'fonottas kalács, kis zsemlye és kifli'. V. ö.
 bajor-osztrák *stritsl* < úfn. *Striezel*, 'längliches Gebäck'. Német-
 országban főleg sziléziai és thüringiai vidékeken készítik.¹⁷⁰
szalvéta (*sälvtä*) 'asztalkendő'. V. ö. francia *serviette* > úfn.
Salvete > magyar *szalvéta*.

szendvics (*sendvitš*) 'rakott kenyér'. Nevét *Earl of Sandwich*
 (†1792) angol gróftól kapta. A gróf olyan szenvedélyes kártyás volt,
 hogy a játékot még a rendes étkezések kedvéért sem tudta abba-
 hagyni. Ezért inasa, hogy az éhhaláltól megmentse, kis kenyereket
 készített számára s azokat mindenféle hús- és tojás-félével megrakta.
 Ezeket azután játék közben is könnyen el lehetett fogyasztani.

szerviroz (*šerviroz*) 'tálal, felszolgál'. V. ö. úfn. *servieren* a
 francia *servir*-ből.

szerviz (*šerviz*) 'étkezéslet'. V. ö. francia *service* 'asztali edény'.
 Átvehettük közvetve, de közvetlenül is.

seziroz (*sežiroz*) 'átfuttat'. A francia *saisir* az alapszava.

szokli (*sokli*) 'alapzat'. A német *Sockel* 'vorspringender Unter-
 satz' a tálalás művészetében való alkalmazása. V. ö. bajor-osztrák
sokl.

szósz (*sös, zöz*) 'mártás'. V. ö. francia *sauce*. *Zósz* ejtése német
 közvetítésre vall.

szotiroz (*soširoz*) 'kevés zsírban süt'. V. ö. ném. *sautieren* < fr.
sauter. Sanders szerint: „Fleisch auf starkem Feuer schnell auf beiden
 Seiten umschwitzen und gar machen“.¹⁷¹ Az eredeti francia *sauter*
 egyik jelentése, 'a serpenyő állandó rázása mellett pirítani'. Ezt vette
 át azután a német szakácsművészet *sautieren* alakban.¹⁷²

tabliroz (*tablšroz*) 'cukrot fácskával ver'. V. ö. úfn. *tabulieren*
 'mit pretern verschlagen'¹⁷³ < fr. *tabler*.

tájd (*tejš*) 'nyers tészta'. V. ö. úfn. *Teig*.

tempiroz (*tempiroz*) 'időzített főzés'. V. ö. úfn. *tempieren*¹⁷⁴ 'Zeit-
 zünder auf bestimmte Brennzeit einstellen' > időzíteni.

tislizés (*tišlizšs*) 'étkezés után az asztalnál folytatott beszélgetés'.
 V. ö. úfn. *tischen*. Analógiás magyar képzés.

transziroz (*trāntsiroz*) 'húst, különösen szárnyast felszeletel'.
 V. ö. úfn. *transchieren*. A németbe a francia *trancher* nyomult be,
 amikor Németországban a francia asztali szokások divatossá lettek
 a 16. században.¹⁷⁵

treibol (*trejšol*) 'elkavar'. V. ö. úfn. *treiben* 'bewegen'.

tunkmassza (*tunšmāssā*) 'mártógyurma'. A német *tunken*
 'eintauchen' ige összetétele a latin *massával*.

¹⁷⁰ *Wasserzieher*: i. m. 367. l.

¹⁷¹ *Sanders*: i. m. II/2, 874. l.

¹⁷² *Sachs—Villatte*: i. m. I, 738. l.

¹⁷³ *Grimm*: Deutsches Wörterbuch, Leipzig, 1854, XI, 1:1, 8. l.

¹⁷⁴ *Sachs—Villatte*: i. m. II. 949. l.

¹⁷⁵ *Kluge—Götte*: i. m. 626. l.

vajdling (wejdling) ,mosogató edény'. V. ö. úfn. *Weidling* ,Napf'.

wafferli (wäferli) waffedli (vāfedli) ,ostya'. Forrása a úfn. *Waffel*, amely a *Wabe* ,lép' szóhoz tartozik. Az ostyatésztát négyszögletes bemélyedései miatt nevezték így el, mivel emlékeztet a méhek lépjére.¹⁷⁶ Az elnevezés Németalföldről terjedt el.¹⁷⁷ Átadója a **bor-osztrák *Waffl**.

wienersnitch (wīneršnitsli) ,bécsi szelet'. V. ö. úfn. *Wiener-schnitzel* > **bajor-osztrák šnitsl**.

windmassza (windmassa) ,spanyolszél'. V. ö. úfn. *spanischer Wind* ,gebackener Eiweisschaum'.

zacc (zāts) ,kávéüledék'. V. ö. úfn. *Satz* ,was sich gesetzt hat'.

zaft (zāft) ,lé, különösen hús mellé adott fűszeres lé'. V. ö. úfn. *Saft*.

zule (zults) ,kocsonya'. V. ö. úfn. *Sulze*. > **bajor-osztr. sults**. Nálunk a véghangzó nélküli alak honosodott meg.

zselatin (želatín) ,finom csontenyv'. A francia *gelatine* a latin *gelatus*-ból származik és a németbe a 18. században került. Mi közvetve, de közvetlenül is átvehettük.

zselé (želē) ,édes kocsonya, gyümölcskocsonya'. V. ö. francia *gelée*. Lehet, hogy közvetlenül került nyelvünkbe.

zselíroz (želíroz) ,fagyaszt'. V. ö. úfn. *gelifieren* < francia *geler*.

21. Konyhaszavaink magyarítása.

Korunk jelszavának engedelmeskedve: „Magyarosan“ közöljük *Pintér Jenő* „Magyar Iparosok nyelvvédő könyve“ című művéből az eddig feldolgozott anyag magyar megfelelőit.

aszpik	kocsonya
auflág	föltét, hozzávaló hús
aufzacc	talpas tál
bejgli	dióspatkó, mákospatkó
bestaubol	behint liszttel
biszkvit	kétszersült, piskóta
blancsirozás	húsolás
bretli	húsvágó
brezíroz	párol
briós	fonottas
cimet	fahéj
cuspájz	főzelék
cvekkerli, cvekedli	kocka
cvibak	kétszersült
csuspájz	főzelék

¹⁷⁶ *Kluge—Götze*: i. m. 665. l.

¹⁷⁷ *Paul—Euling*: i. m. 629. l.

deszert
 dinsztel
 dinsztelés
 dunszt
 dunsztolás
 dunsztos
 dzsem
 eszcájg, eszcejj
 fasioz
 fasiozott, fasirt
 gábli
 gerstli, gersli

 gratiniroz
 grilliroz
 griz
 hasé
 hokkerli, hokedli
 holipni
 imbisz
 indiáner
 kandiroz
 kandirozott
 karafindli
 karamel
 kaszrol, kasztról
 klopfol
 knödli
 krém
 krumplinudli
 kuvert
 kompót
 kóh
 kompakt
 konfekt
 konsomé
 konzervál
 margarin
 mariniroz
 marmelád
 menü
 miliő
 mignon
 natursnieli,

csemege, nyaláncság
 párol, puhít
 párolás, puhítás
 gőz, pára
 gőzölés, párolás
 befőtt
 gyümölcsíz
 evőeszköz
 darál
 vagdalt
 villa
 árpakása, árpagyöngy,
 morzsoltka
 pirostra süt
 roston süt
 dara
 hús-vagdalék
 zsámolyszék
 csövesostya
 hideg felvágott
 szerecsenfánk
 cukroz, cukorral bevont
 cukrozott
 ecet-olajtartó
 pörkölt cukor, égetett cukor
 üst, serpenyő
 porol, kiver
 gombóc
 pép, kenőcs
 burgonyás metélt
 teríték
 befőtt, főtt gyümölcs
 felfűjt
 tömör, sűrített, szilárd, nehéz
 csemege, nyaláncság
 húsleves, erőleves
 megóv
 művaj, faggyúvaj
 pácol
 gyümölcsíz
 ételsor, ételrend, ételteríték
 asztalközép
 aprósütemény
 hirtelensült

nokedli, nokkerli
 omlett
 paníroz
 parfé
 paszíroz
 peigli
 pikáns
 pitli
 platni
 plé
 prézli
 puszedli, puszerli
 püré
 ragu
 posiroz
 rádliz
 rasztli
 rerni
 ress
 rezso
 resztel
 resztli
 rolni
 rulad
 séf
 smarni
 smirgliz
 snicli
 snidling
 spájz
 sparherd
 spékel
 stangli
 staubol
 stricli
 spájzcetli
 szacc
 szaft
 szalvéta
 szendvics

szósz
 szufilé
 szule

metélt, sodort
 tojáslepény
 bemorzsal, bebundáz, beburkol
 tejszínes fagyalt
 áttör, átsajtolt
 dióspatkó, mákospatkó
 csípős, csiklandó, ízes
 vödör, csöbör
 tűzhelylap
 bádogg, lemez
 morzsa
 habcsók
 pép
 vagdalék, becsinált
 bepárol
 metél
 késpalló, késláb, késtartó
 tűzhely sütője
 ropogós
 gázfőző
 pírít
 maradék
 tekercs
 tekercs
 konyhafőnök, főnök
 császármorzsa
 csiszolóvászon
 szelet
 metélőhagyma
 éléskamra
 tűzhely
 tűzdel
 rudacska, szelet
 hint, poroz, lisztez
 fonottas kalács
 étlap
 kávéalja, üledék
 lé
 asztalkendő
 rakottas, bélelt kenyér, rakott
 zsemlye
 mártás, lé
 felfujt
 halkocsonya

trájbol
trancsiroz
trancsirozás
vajdling
zselé
zselatin

nyujt, kikever
fölszeletel, felvág
húsfelszeletelés
mosogató edény, mosótál
gyümölcskocsonya, édeskocsonya
csontenyv

Függelék.

Az étlap.

Az éttermek és vendéglők konyháik készítményét étlapon tüntetik fel. Az étlapnak ma tulajdonképen két alakja ismeretes: az egyszerű, legtöbb esetben litografált étlap és a díszesebb kivitelű menükártya. Ez utóbbit rendszeren ünnepélyes alkalmakkor használják és minden egyes teríték mellé elhelyezik. A vendég az étlaphól kiválasztja azt az ételt, amit fogyasztani kíván. A menükártya célja pedig az, hogy a vendégeket a felszolgálásra kerülő ételekről tájékoztassa és az ételsor művészi felépítését elárulja. Egy anekdóta szerint a legelső étlapot Henrik, Braunschweig hercegének terítéke mellett látták. A birodalmi gyűlés alkalmával megtartott lakomán feltűnt Montfort grófnak, hogy a herceg több ízben álmódozva egy pergamentlapra tekint. A herceg konyhamestere minden fogást és italt sorban feljegyzett azért, hogy ura étkezését kellőleg irányíthassa és étvágyát a legjobb fogásokra tartalékolhassa... (Europa Stunde, Berlin, vom 30. Januar, 1938.). Az étlap e szerint mintegy 450 éves multra tekint vissza.

Az étlapokat végigtekintve érdekes kultúrtörténeti megállapítások tehetők. Szemléletesen tűnik ki belőlük a mult és jelen vendéglői képe. Gundel Károly — a szakma Deák Ference — könyvében: A vendéglátás művészetében közli az utolsó század néhány ritkaság-számba menő magyar étlapját.

A legrégebbi étlap 1846-ból maradt fenn és a *Vadászkürt*-szálló étel- és italárait tartalmazza. Az étel- és italneműek csoportjainak címe magyarul, németül, franciául szerepel, viszont a felsorolás csak német nyelven tünteti fel a cikkeket. Hatféle levest, tizenhat mellékételt, nyolcféle körettel rendelhető marhahúst, számtalan becsináltfajtát, főzeléket, salátát, sültet, vadsültet (wildpret), tojásos ételt, halat kínálnak. A borárak az ételekkel egy lapon szerepelnek.

A *Nemzeti Casino* 1847-ből való étlapja sérült példány. „Egyik sarkát talán fidibusznak használta el közel száz esztendeje a *Nemzeti Casino* egykori vendége“, jegyzi meg a szerző. A címek itt csak német és magyar nyelven állnak, a felsorolás megint németül következik

utánuk. Bősége hasonlatos az előbbihez, italt sokkal többfélét közöl, pezsgőből (*Champagner Weine*) például nyolcfélét. Az árak körülbelül egy szinten mozogtak. A *Vadászkiürt* étlapján *Linzer-Torte* 30, a *Nemzeti Casino*-ében 20 krajcárral van feltüntetve. A két étlapon az utólagos bejegyzések kézzel történtek.

A következő étlap 1892-ből való. *Gundel* János, *Gundel* Károly édesapjának, az *István főherceg*-szálloda nagynevű tulajdonosának neve szerepel rajta. Kibontott papírtekercsen magának a szállónak képét látjuk. Körülötte négy nyelven: *Étlap*, *Carte du jour*, *Speisen-Karte*, *Bill of fares*. Az ételsor már nem olyan dús, mint az előzőkön, de a mai viszonyokhoz mérten még mindig nagyon gazdag és változatos. Az ételek vegyes elnevezésben állnak rajta: *Ludmáj sauté gombával* 60 krajcárért volt kapható.

Az idők változását feltűnően mutatja a kommunizmus napjaiból közölt étlap. Az étlap egyszerűségét a bájos kis fejléc kívánja ellensúlyozni. Biedermeier-ruhás hölgyek ülnek a réten, kezükben kosár, abból szedik ki az elemőzsiát. A háttérben, egy fának dőlve fehérnadrágos gavallér nézi a készülődést. Az étlap egyetlen zöldborsó levest, csicseri borsó főzeléket és ízes tekercset tüntet fel. A kép mellett halványan nyomtatva, magyarul és németül ez áll: Kenyér és tészta csak kenyérjegy ellenében kapható...

A régi étlapokon étel és ital együtt szerepelt. Ma az italokat borlap tünteti fel.

Érdekes a régi és új étlapok nyelvének összehasonlítása is. A legrégebben magyar, német, francia és angol nyelven szerepelnek az ételek, idővel alábbhagy a nemzetköziség után való törekvés vágya, s étlapjaink már csak magyar és német nyelven íródtak, ami teljesen érthető, hiszen a főváros lakosságának egy része német ajkú volt. Az étlapokat ma is ezen a két nyelven írják, s bár *Marenchich Ottó* szerkesztett a vendéglősök és pincérek számára egy szótárt, melyben az ételek és italok neveit és helyesírását magyarul, németül, franciául, angolul és olaszul megadja, mégis előfordulnak ilyen nyelvtani hibák, mint pl. *Razische Karpfen*. (Ha már nem *Karpfen nach Razischer Art*, akkor legalább *Razischer Karpfen* lenne!)

A nemzetközi szállodák, éttermek rendszeren franciául megírt étlapot nyomtatnak. *Escoffier*, a XX. század egyik legnagyobb szakácsművésze, az angol király volt főszakácsa állította össze az ételek megszokott francia elnevezéseit s a világ szakácsai az ő francia címtárát fogadták el és tartják ma is a legjobbnak és legmodernebbnek.

Itt jegyezzük meg, hogy *Gasterea Muzsa* szolgálatába Németországban nem kisebb festők mint *Adolf Menzel*, *Adolf Schrödler*, *Max Klinger* és a berlini *Theodor Hoseman* állították művészetüket, festményeikkel különleges alkalmakkor rendezett ünnepi lakomák

étlapjait díszítve. Ma itt is, mint az élet valamennyi vonalán, leegyszerűsödtek a díszítő elemek: legtöbb esetben a fejléc a vendéglő cégérét ábrázolja.

Megszűnt az étlap és társadalmi, művészi ételkapcsolata. Nevezetes egyénekről, híres hadvezérekről, közismert művészekről nem neveznek el új ételeket, igaz, nem is nagyon alkothatnak újakat, mert a háború sorompót állított a szakácsművészek alkotó képzelőerejének.

Könyvészet.

1. Nyelvészeti irodalom.

- Balassa József*: A magyar nyelv. Budapest, 1899.
Hartnagel Erzsébet: Újabb német jövevényszavainkról. Különnyomat a Magyar Nyelvből, Budapest, 1934.
Hirt, Hermann: Etymologie der neuhochdeutschen Sprache, München, 1921².
Melich János: Melyek a legrégibb német jövevényszavaink? Budapest, 1935.
Melich János: Német vendégszók. Budapest, 1895. Különnyomat a Magyar Nyelvőr 1895/XXIV. kötetéből.
Melich—Lumtzer: Deutsche Ortsnamen und Lehnwörter des ungarischen Sprachschatzes, Innsbruck, 1900.
Mollay Károly:
Pintér Jenő: Magyar nyelvvédő könyv. Budapest, 1938.
Pintér Jenő: Magyar iparosok nyelvvédő könyve, Budapest, 1939.
Schwartz Elemér: A német köznyelvi ejtés iskoláinkban, Budapest, 1938.
Thienemann Tivadar: Die deutschen Lehnwörter der ungarischen Sprache, Berlin, 1922.

2. Szótárak és lexikonok.

- Balassa József*: A magyar nyelv szótára, Budapest, 1940.
Bárczi Géza: Magyar szófejtő szótár, Budapest, 1941.
Der Sprach—Brockhaus, Leipzig, 1940.
Dornseiff, Franz: Der deutsche Wortschatz nach Sachgruppen, Berlin—Leipzig, 1934.
Grimm: Deutsches Wörterbuch, Leipzig, 1854.—
Hoffmann—Block: Wörterbuch der deutschen Sprache, Leipzig, 1936¹⁰.
Kaltschmidt, Jacob Heinrich: Fremdwörterbuch, Leipzig, 1870.
Kluge—Götze: Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache, Berlin—Leipzig, 1934¹¹.
Muret—Sanders: Enzyklopädisches Englisch-Deutsches und Deutsch-Englisches Wörterbuch, Berlin—Schöneberg, 1905.
Pallas Nagy Lexikon: Budapest, 1892—96.
Paul—Euling: Deutsches Wörterbuch, Halle/Saale, 1935⁴.
Sachs—Villatte: Enzyklopädisches Wörterbuch, Berlin—Schöneberg, 1908.
Sanders: Wörterbuch der deutschen Sprache, Leipzig, 1876².
Schmeller—Frommann: Bayerisches Wörterbuch, München, 1872.
Szarvas Gábor—Simonyi Zsigmond: Magyar Nyelvtörténeti Szótár, Budapest, 1890.
Wasserzieher, Ernst: Woher? (Ableitendes Wörterbuch der deutschen Sprache), Berlin—Bonn, 1935⁹.

3. Források.

- Czifray István*: Legújabb magyar Szakácskönyv, Pest, 1816.
Czifray István: Magyar Nemzeti Szakácskönyv, Pest, 1845.
Csáky Sándor: A XX. század szakácsművészete, Kassa, 1929.
Domafalvi Dittmayer Andor: Szakácsművészeti szakkönyv, Budapest, 1935.
Pesther Kochbuch, Pesth, 1840.
Egy székely asszony: Kolozsvári szakácskönyv, Kolozsvár, 1906.
Emma asszony: A Hét szakácskönyve, Budapest, 1908.
Gundel Károly: A vendéglátás művészete, Budapest, 1934.
Gundel Károly: A konyha fejlődése és a magyar szakácskönyvirodalom a XVIII. század végéig. (Különlenyomat a Magyar Vendéglátóipar Története első kötetéből.) Budapest, 1943.
Háztartási és Szakácskönyv, Budapest, 1905.
Kollmanné Lemhényi Dávid Andrea: A gyakorlati főzés tankönyve, Budapest, 1939.
Kugler Géza: Nagy házi cukrászat, Budapest, 1905.
Legújabb, Legbővebb és Leghasznosabb Pesti Szakácskönyv, Pest, 1834.
Magyar Gazdasszony: A' valódi szakácsság, Pest, 1854.
Nemzeti Ujság, Budapest, 1918.—
Podruzsik Béla: Legújabb szakácskönyv, Budapest, 1930.
Radvánszky Béla: Házi Történelmünk Emlékei. Régi Magyar Szakácskönyvek, Budapest, 1893.
Radvánszky Béla: Magyar családélet és háztartás a XVI. és XVII. században, Budapest, 1879.
Reigl László: Konyhatechnikai eljárások, Budapest, 1936.
Rézi néni: Szegedi szakácskönyv, Szeged, 1876. és 1890.
Szakáts Mesterségnek Könyvetskéje, Nagy-Szombatban, 1742.
Tábori Kornél: A vendéglátás irodalma, Budapest, 1942.
Uri és közönséges Szakácskönyv, Pest—Pósony, 1801.
Zemplényi Szabó Antónia: Képes budapesti szakácskönyv, Budapest, 1896.

Szómutató.

aszíett 18, 30
 aszpik 28, 30
 auflág 19, 30
 auflauf 23, 31
 aufzacc 26, 31
 besamel 19, 31
 biszkvit 25, 31
 blanszirozás 20, 31
 bouillon 18, 31
 brezirozás 20, 31
 brandteig 24, 31
 bretli 19, 31
 briós 25, 31
 cimet 25, 31
 cvekkerli 22, 31
 cvibak 25, 31
 csuszpájz 22, 32
 dalkedli 23, 32
 deszert 26, 32
 dinstel 19, 32
 dresszirozás 32
 dresszirozó 26, 32
 dubliroz 26, 32
 dunsztol 29, 32
 dunsztos 29, 32
 dzsem 29, 32
 eiz 26, 32
 eszcáig 28, 32
 farsz 20, 32
 fasiroz 20, 33
 fasirt 20, 33
 fondánt 26, 33
 fontén 24, 33
 frikasszé 20, 33
 fritörözés 21, 33
 fritör 21, 33
 gáblí 28, 33
 garniroz 21, 33
 garnirung 21, 33
 gejl 26, 33
 gerstli 22, 33
 glazur 26
 glász 27, 33
 glásziroz 27, 33
 gleichgewicht 25, 33
 gratiniroz 21, 33
 grenadirmars 23

grillás 27, 34
 grilliroz 27, 34
 griz 22, 34
 grünpán 28, 34
 gusz 26, 34
 hasé 18, 34
 hokkedli 29, 34
 holipni 27, 34
 imbisz 27, 34
 indiáner 26, 34
 isler 26, 34
 kaizersmarn 23, 34
 kandiroz, -ott 26, 34
 kandli 28, 34
 kapszli 26, 34
 karamell 26, 34
 karafindli 28, 35
 kasziról 29, 35
 keksz 25, 35
 kifli 25, 35
 klopfol 19, 35
 knédli 22, 35
 kóh 23, 35
 kompakt 22, 35
 kompót 21, 35
 konzerv 29, 36
 konzervátor 27, 36
 konzomé 18, 36
 koszt 36
 kredenc 36
 krém 26, 36
 krokett 20, 36
 krusztádlí 19, 36
 kruton, 18, 36
 kuglof 25, 36
 kuvert 28, 36
 legiroz 17, 36
 lekvár 26, 36
 lindzer 26, 36
 majonéz 28, 36
 makaróni 22, 36
 marcipán 26, 37
 margarin 27, 37
 marinál 20, 37
 marinát 20, 37
 marmelád 26, 37
 maszkiroz 27, 37

massza 23, 37
 málceit 28, 37
 menü 28, 37
 milió 28, 37
 minyon 26, 37
 misztkiszni 29, 37
 molettiroz 17, 37
 montiroz 20, 38
 nassol 38
 ratursnicli 19, 38
 nokkedli 22, 38
 nudli 22, 38
 pác 30, 38
 pácol 20, 38
 panádlí 18, 38
 paniroz 19, 38
 párfé 27, 38
 pástétom 18, 38
 pasziroz 20, 38
 peigli 24, 38
 pikáns 28, 38
 pitli 29, 38
 plattni 29, 38
 plé 29, 38
 pofézni 22, 38
 pasiroz 17, 39
 prézli 19, 39
 prokkedli 21, 39
 pudding 23, 39
 puncs 26, 39
 puszedli 26, 39
 püré 21, 39
 ragu 18, 39
 rampfni 23, 39
 rasztli 28, 39
 rádli 23, 39
 recept 29, 39
 ress 20, 39
 resztel 20, 39
 reszter, rösztter 29, 39
 resztlítés 29, 39
 rezsó 28, 39
 riszól 19, 39
 rollniz 27, 39
 róseibni 21, 39
 rör, rérni 29, 39
 rolád, rulád 27, 39

saumrollni 25, 40
 sáf 29, 40
 smarn 23, 40
 smirgli 28, 40
 snellzider 29, 40
 snicli 19, 40
 snidling 27, 40
 sodó 24, 40
 söberli 18, 40
 spájz 29, 40
 spájzcetli 28, 40
 sparhert 29, 40
 spék 19, 40
 spékel 19, 40
 spékélő 19, 40
 sprudlizni 19, 40

sprudli 29, 40
 stangli 25, 40
 staubol 21, 40
 sterc 21, 40
 strudli 24, 41
 stricli 25, 41
 szalvéta 28, 41
 szendvics 25, 41
 szervíroz 27, 41
 szervisz 28, 41
 szezíroz 20, 41
 szokli 27, 41
 szósz 24, 41
 szotíroz 20, 41
 tablíroz 26, 41
 tájg 24, 41

tempíroz 41
 tislizés 28, 41
 trancsíroz 19, 41
 treibol 22, 41
 tunkmassza 26, 41
 tunkolás 42
 vájdlíng 29, 42
 wafferli 27, 42
 wienersnicli 19, 42
 windmassza 25, 42
 zacc 25, 42
 zaft 20, 42
 zule 27, 42
 zselatin 28, 42
 zselé 27, 42
 zselírozás 27, 42



Kiadásért felelős: Mártonffy Mária.

44.001. — Királyi Magyar Egyetemi Nyomda. (F.: Thiering Richárd.)